



...du moût
...à la bouteille

Sheet code: EnartisFermES181/En
Revision: n°1 June 2010
Pag 1/2

Saccharomyces cerevisiae



AROMA WHITE

enartis FERM

Levure pour vins blanc aromatique et jeune

AROMA WHITE est une souche sélectionnée pour la production de vin très fruité avec des cépage aromatique ou neutre.

CHARACTERISTIQUE SENSORIEL

AROMA WHITE est une levure recommandée pour la production de vin blanc jeune et fruité à partir de cépage neutre et aromatique

La température et l'azote disponible peut grandement influencer la qualité finale du vin. Une fermentation à une température de 15-17°C produit des vins variétaux complex, notes minérales, balsamique et citron. A une température plus haute 15-21°C, elle produira des aromes de petits fruit blancs.

AROMA WHITE produit également de la Riboflavin. Molécule qui protège contre les gout de lumière en bouteille.

CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUE

Température de Fermentation	15 - 24°C
Phase de latence	moyen
Vitesse de fermentation	moyen
Tolérance alcoolique	≤ 15% v/v
Facteur killer	killer
Résistance au SO ₂ libre	moyen

CHARACTERISTIQUE OENOLOGIQUE

Besoin en azote	moyen-élevé
Besoin en oxygène	moyen
Production de volatil	moyen-faible (< 0.25g/L)
Production de H ₂ S	faible
Production de SO ₂	faible
Production de glycérol	moyen
Acetaldehyde	faible
Ribollavin	très faible
Compatibilité avec la FML	neutre

APPLICATIONS

Vins blancs jeune et fruité
Vins blancs obtenu à partir de cépage pauvre en arôme primaire.
Rosés Fruités
Vins issus de vendanges tardive



...du moût
...à la bouteille

Sheet code: EnartisFermES181/En
Revision: n°1 June 2010
Pag 2/2

Saccharomyces cerevisiae

AROMA WHITE

enartis FERM

OPTIMISER LA FERMENTATION

Pour optimiser la production de molécules aromatiques, il est préférable de faire fermenter **AROMA WHITE** à une température de 18-21°C et d'ajouter du **Nutriform Arom**.

L'utilisation de **Prolie Bianco** durant la fermentation protège et stabilise les arômes secondaires.

DOSAGE

20-40 g/100L

Le plus haut dosage est recommandé pour les vendanges dont l'état sanitaire laisse à désirer, avec beaucoup de sucres, et dans des conditions non favorables.

INSTRUCTION D'UTILISATION

Délayer les levures sèches dans 10 fois leur poids d'eau tiède (35° à 40°C) et sucrée (50 g/L de sucre).

Elles peuvent être également réhydratées, aux mêmes températures, dans un mélange contenant 1/3 de moût non sulfité et 2/3 d'eau.

Laisser reposer sans agiter pendant 20 à 25 minutes. Mélanger ensuite et ajouter la suspension de levures au moût.

La différence de température entre le moût et la solution ne devrait pas dépasser 10°C.

Homogénéiser à l'aide d'un remontage.

Il est déconseillé de conserver les levures dans leur milieu de réhydratation au-delà du temps prescrit.

EMBALLAGE ET STOCKAGE

Sachet de 500g

Conserver le sachet fermé dans un endroit sec et frais 12-15°C. Une fois le paquet ouvert, utilisez-le rapidement.

Product is in compliance with the Codex Œnologique International.

Product approved for winemaking in accordance with Reg. (CE) N. 606/2009

It contains E 491 Sorbitan monostearate.

Oeno-Tech Impasse des Artisans 1, 1963 Vétroz • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85

www.oeno-tech.ch info@oeno-tech.ch