...du moût
...à la bouteille

OENO-TECH SA

enartis

FICHE TECHNIQUE

VINTAGE WHITE

LEVURE POUR VINS BLANCS (Respect de la typicité variétal)

VINTAGE WHITE est une souche sélectionnée pour la production de vins blancs de type variétal ainsi que pour les vins blancs vinifiés en barriques.

Applications Oenologiques

VINTAGE WHITE est une levure recommandée pour la production de grands vins blancs variétaux et vins fermentés en barrique.
Elle produit des vins caractérisés par une grande finesse et riches en arômes primaires.
Grâce à sa cinétique de fermentation modérée mais constante, elle est parfaite pour la fermentation en fût de chêne.
Quand un élevage sur lies est pratiqué, elle libère de grande quantité de polysaccharides. En raison de ses lies très peu compactes, elle permet de limiter le nombre de bâtonnages ou de remontages.

Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	14 - 24ºC	Besoin en oxygène :	moyen à élevé
Phase de latence :	court	Production de volatil	moyen-faible
Vitesse de fermentation :	moyenne	Production de H2S	faible
Tolérance alcoolique :	≤ 15.5% v/v	Production de SO2	faible
Facteur killer :	killer	Production de glycérol	moyen
Résistance au SO2 libre :	élevé	Compatibilité avec la FML	bonne, favorise la FML
Besoin en azote :	élevé	Forme des lies peu compactes, limite le bâtonnage	

Dose d'emploi

- 20 à 40 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de NUTRIFERM AROM.

Conditionnement et conservation

Sachet de 500g

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

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch