



VIALATTE FERM® HD18

Souche osmotolérante résistante aux hauts degrés alcooliques



Très grande résistance
aux hauts degrés
alcooliques (18%)

Levure
osmotolérante

Recommandée
pour des vins
rouges puissants



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique fermentaire: Rapide et régulière
- Capacité osmotolérante jusqu'à 300-310 g/L de sucre
- T° optimale de fermentation: 10 - 30°C
- Résistance à l'éthanol: 18 % vol
- Besoins nutritionnels: Bas
- Sensibilité au Cu : Moyenne
- Production de Glycérol: Elevée – (8-9 g/L)
- Production SO₂: Moyenne
- Production acétaldéhyde: Faible
- Production d'acidité volatile: Moyenne à basse
- Production H₂S: Moyen à faible



DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

20 g/hL.



CONDITIONNEMENT



500g



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine. A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.



MODE D'EMPLOI

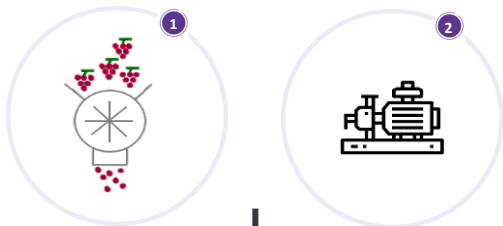
- 1) Disperser les Levures Sèches Actives (LSA) dans 10 fois leurs poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente à une température comprise entre 35 et 40°C.
 - 2) Laisser reposer 20min puis homogénéiser doucement le levain.
- Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.



PROCESS DE VINIFICATION LEVURE/NUTRITION POUR DES HAUTS DEGRES



OSMOTOLERANCE

Les concentrations élevées en sucres (dans les moûts > 250 g/l) augmentent la pression osmotique qui agit sur la membrane de la levure. La levure consomme un surplus d'énergie pour lutter contre cette pression osmotique : Problèmes fermentaires allant d'un temps de latence accru à des fins de fermentations languissantes voir des arrêts fermentaires.



VIALATTE
FERM® HD18
20g/hL



NUTRICELL®
INITIAL
10g/hL



NUTRICELL®
FINISH
20g/hL à mi FA



Conduite habituelle pour la suite du process de vinification

ECORCES DE
LEVURES
5 à 10 g/hL en
cas de
ralentissement
en fin de FA

BON A SAVOIR !



Equilibre azote/lipides

L'assimilation des sources azotées par la levure est gérée par divers systèmes de régulation : SPS, TOR, NCR, GAAC.

Selon la nature de l'azote : minérale ou organique, certains systèmes métaboliques vont s'activer ou se réprimer. Pour l'assimilation des sources d'azote aminé, la présence de lipides est nécessaire pour l'activation du système TOR.

De plus les lipides membranaires jouent un rôle sur la résistance de cette dernière. Or, dans le cas des moûts à fort degré potentiel, la forte teneur en alcool au cours de la fermentation alcoolique va dissoudre certains corps gras; ce qui conduit à la mort de la cellule.

Il est donc important dans le cadre de la gestion de fermentation de haut degré (>15%vol.) à la fois de bien nourrir la levure mais aussi de préserver l'équilibre azote / lipides par l'addition de nutriments organiques riches en stérols et ergostérols.