LEVURES

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 : Moyennne
- Production de Glycérol : Elevée – (8-9 g/L)
- Production SO_2 : Moyenne
- Production acétaldéhyde : Faible
- Production d'acidité volatile : Moyenne à basse
- Production H_2S : Moyen à faible

DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

Réhydratation : 20 g/hL
Addition directe : 30 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

REHYDRATATION – 20g/hL

Ajouter VIALATTE FERM® HD18 dans 10 fois son volume d'eau à la température de 37° C (± 2° C). Mélanger jusqu'à dilution complète. Laisser reposer pendant 20 minutes. Ajouter progressivement du moût à la levure réhydratée de façon à réduire la différence de température (max 7-10° C) entre le mélange et la cuve à ensemencer. Dans les conditions les plus stressantes de concentrations en sucres (> 250g/L), il est recommandé d'ajouter NUTRICELL® INITIAL (10-20g/hL) durant la phase de préparation de la levure.

ADDITION DIRECTE – 30g/hL

Disperser VIALATTE FERM® HD 18 sur le sommet de la cuve ou dans le bac, lors du remontage d'homogénéisation. Bien respecter les conditions d'utilisation (cf. A4 Drop & Go). Il est important de bien homogénéiser le microorganisme dans la cuve (prévoir un remontage sur la totalité du volume de la cuve à ensemencer). Conjointement ajouter 20-30 g/hL de NUTRICELL® INITIAL directement à la cuve. PAS d'addition directe pour la reprise de FA.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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.

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.

Conduite habituelle pour la suite du process de vinification

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30