



Springer Oenologie®

FICHE TECHNIQUE
OE_L_F_SG S101
Rev: OCT2009 – Page 1/2

LEVURE OENOLOGIQUE

Saint Georges S101

VIN ROUGE



VIN BLANC

Souche cryophile pour l'élaboration des vins rouges et rosés, nouveaux ou à boire jeunes !

INGRÉDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*) Emulsifiant: E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La souche **Saint Georges S101** a été sélectionnée dans le Beaujolais pour sa forte production d'esters à basse température.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires :	<ul style="list-style-type: none">-Départ en fermentation rapide-Fermentation constante et régulière, à partir de 8°C-Exigence en azote moyenne : Entre 150 et 180 mg/L d'azote assimilable, nécessité d'un apport de 20 g/hl de Bioferm® et 20 g/hl de DAP, 24 heures après l'inoculation-Pouvoir alcoogène : Non recommandée au-dessus de 13% vol./vol.
Caractéristiques métaboliques :	<ul style="list-style-type: none">-Rendement sucre/alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol-Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0,18 g/L)-Très faible production de SO₂-Faible production d'alcools supérieurs-Excellente capacité d'autolyse, ce qui favorise la fermentation malolactique-Forte production d'esters

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- Pour les vins rouges primeurs et les vins rosés

Le comportement cryophile de la **Saint Georges S101** en fait une levure extrêmement sûre pour des vinifications à 8-10°C, en blanc, rouge ou rosé. Cette souche est d'ailleurs recommandée pour des moûts ayant subi une **macération pré-fermentaire à froid**.

La **Saint Georges S101** développe des **arômes fuités** et **floraux** qui en font la levure idéale pour les **vins primeurs** issus de macération carbonique ou de thermovinification et les **rosés**. Les vins obtenus sont agréablement frais et légers.

De par son origine, la **Saint Georges S101** convient particulièrement bien au **Pinot Noir** et au **Gamay** ainsi qu'à tout autre cépage rouge léger destiné à élaborer des vins à rotation rapide. (Tempranillo jeune, San Giovese, Cinsault, Pinotage, Grenache)

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre



UTILISATION

- ☞ Réhydrater la quantité de levures sélectionnées désirée avec la même quantité de sucre (moût chauffé préférentiellement) dans **10 fois leur poids en eau à 35-38°C**.
 - Exemple : Pour une cuve de 100hlensemencée à 20g/hl, réhydrater 2kg de levures dans 20L d'eau + 2kg de sucre ou dans 20L d'eau + 8L de moût.
- ☞ **Homogénéiser** en évitant la formation de grumeaux et **laisser reposer 20 minutes**.
- ☞ **Rajouter progressivement du moût de la cuve à ensemen**cer (2 à 3 ajouts) de façon à ce que **la différence de température entre le levain le moût initial n'excède pas 10°C**. Cette étape permet d'acclimater les levures à leur milieu final et d'éviter un choc thermique.
 - Exemple : Si le moût à ensemencer est d'une température de 16°C, celle du levain ne doit pas dépasser 26°C avant l'inoculation.
- ☞ **Homogénéiser** et laisser reposer 5 minutes.
- ☞ Incorporer le levain dans la cuve de fermentation lors d'un remontage avec aération.

La durée de la procédure de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 20 à 30 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (soit 10 kg)

Caisse-outre de 10kg sous vide

GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 ans).

Springer Oenologie garantit la conformité du produit au **Codex Œnologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Springer Œnologie est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit une plus grande pureté microbiologique et une activité fermentaire maximale.