

UCLM S325

VIN ROUGE ← → VIN BLANC

Pour une expression optimale de vos arômes variétaux

INGRÉDIENTS

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

ORIGINE

La souche **UCLM S325** a été sélectionnée par l'Université de Castilla La Mancha pour sa capacité à renforcer la structure des vins blancs tout en optimisant l'expression de leur typicité.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- | | |
|--|---|
| Aptitudes fermentaires : | <ul style="list-style-type: none">- Départ rapide en fermentation- Bon pouvoir de fermentation sur des moûts bien débourbés- Tolérance à l'alcool : Non recommandée au dessus de 13% vol./vol.- Forte exigence en azote. Dans un moût dont l'azote assimilable est compris entre 150 et 180 mg/L, cette souche nécessite au moins 2 apports azotés (20 g/hl DAP + 20 g/hl Bioferm® 24 heures après inoculation et 20g/hl de DAP ou Bioferm® à mi-fermentation)- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.- Température de fermentation : de 12 à 35°C. |
| Caractéristiques métaboliques : | <ul style="list-style-type: none">- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.- Faible production d'acidité volatile, de SO₂ et d'acétaldéhyde (inférieure à 24 mg/L)- Forte production de glycérol : 10 g/l- Activité β-glycosidase permettant l'exaltation du potentiel aromatique des cépages terpéniques |

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

■ Pour les vins blancs manquant de structure

Fortement productrice de glycérol, cette souche apporte de la structure aux cépages légers et peu aromatiques. (Airen, Trebbiano, Colombard)

■ Pour les cépages aromatiques

Son activité β-glycosidase favorise la **libération des arômes variétaux de type terpénique** (Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Gris) mais la souche **UCLM S325** donne également de **très bons résultats sur des cépages très aromatiques** type Sauvignon Blanc, Sémillon.

Au-delà de 13% vol./vol., le métabolisme de l'**UCLM S325** peut être perturbé. Sa résistance à l'alcool diminue. Pour une vinification au-delà de ce degré, l'emploi de l'**UCLM S325** puis de la **BC S103** peut s'avérer bénéfique pour garder le potentiel aromatique du cépage tout en achevant correctement la fermentation.



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 ensemen*cer 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 à 30g/hl

Dans le cadre d'un moût à fort degré potentiel : 20g/hl + 20g/hl de BC S103 à mi-fermentation (avec acclimatation préalable)

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.