

# UCLM S377

VIN ROUGE ←



→ VIN BLANC

Pour l'élégance des grands vins rouges structurés

## INGRÉDIENTS

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

## ORIGINE

La souche **UCLM S377** a été sélectionnée par l'Université de Castilla la Mancha pour sa capacité à produire des vins rouges de garde en conditions difficiles.

## CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

### Aptitudes

#### fermentaires :

- Départ en fermentation rapide
- Cinétique fermentaire assez lente**
- Epuisement total des sucres**
- Pouvoir alcoogène : 15 % vol./vol.
- Température de fermentation : de 16 à 35°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
- Forte résistance au SO<sub>2</sub>**

### Caractéristiques métaboliques :

- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.
- Faible production d'acidité volatile (< 0,25 g/L) et d'acétaldéhyde (<28 mg/L)
- Absence de production de composés soufrés
- Faible production d'acétaldéhyde (28 mg/L)
- Importante production de glycérol : 10 g/L**

## SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- Pour les cépages rouges de type méditerranéen

La souche **UCLM S377** a été sélectionnée pour son respect de la typicité du terroir et du cépage. Elle permet notamment d'exalter les caractéristiques variétales des **Syrah, Mourvèdre, Tempranillo** et **Grenache**, des cépages gorgés de soleil.

- Pour les vins rouges premium

L'**UCLM S377** donne d'excellents résultats pour l'obtention de vins corsés mais équilibrés. Sa **cinétique fermentaire assez lente** convient bien aux vins subissant **une macération fermentaire de plus de 10 jours** permettant au vinificateur d'élaborer un vin finement structuré. En effet, au cours de la fermentation, la **production progressive d'alcool** favorise une **bonne extraction polyphénolique**.

Les vins obtenus présentent une excellente aptitude au **vieillessement** (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah) et possèdent un **volume en bouche important** grâce à la forte production de glycérol de l'**UCLM S377**.

## 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.