

NDA 21

La sélection des grands vins rouges méditerranéens

VIN ROUGE ←

→ VIN BLANC

INGRÉDIENTS

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

ORIGINE



La souche **NDA 21** a été isolée à partir de fermentations spontanées réalisées dans la zone d'origine du **Nero d'Avola**, en Sicile.

Elle est le fruit d'un travail de recherche de 4 ans effectué par l'Institut Régional de la Vigne et du Vin en collaboration avec de prestigieuses caves siciliennes.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Aptitudes
fermentaires :

- Bonne vigueur fermentaire et cinétique de fermentation rapide (6-7 jours)
- Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol./vol.
- Besoins azotés faibles

Caractéristiques
métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : 17,6 g/l pour 1% vol./vol.*
- Production de glycérol élevée : jusqu'à 8 g/L*
- Faible production de composés soufrés et de carbamate d'éthyle
- Faible production d'acétaldéhyde: <26 mg/L* et d'acidité volatile : < 0,25 g/L (d'acide acétique)*
- Bouquet complexe et intéressant grâce à la production moyenne d'alcools supérieurs
- Faible adsorption de pigments colorés
-

* valeurs moyennes obtenues lors de 6 vinifications différentes réalisées dans le cadre de 3 vendanges

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- Pour des vins rouges de type nouveau monde :

La **NDA 21** est recommandée pour la production de **vins rouges de cuvaison courte, harmonieux, puissants et fruités**. En effet, la production de glycérol élevée de la **NDA 21** confère au produit fini une **bonne rondeur en bouche** et un **excellent équilibre général**. De plus, les vins ont une **couleur intense** grâce à la **faible adsorption** de pigments colorés par les parois de la levure.

La **NDA 21** donne des résultats optimaux sur cépages internationaux tels que le **Merlot, le Cabernet Sauvignon et la Syrah**. Les vins obtenus sont caractérisés par des notes **fruitées et épicées intenses et persistantes**.

De par son origine, la **NDA 21** permet enfin l'exaltation des caractéristiques variétales du **Nero d'Avola**.

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 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

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.