

### INGRÉDIENTS

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

### ORIGINE

La SC 22 a été la **première souche de levure à être sélectionnée pour une application œnologique**. Il s'agit de la souche Davis 522 sélectionnée par l'Université de Davis en Californie pour son respect de la typicité variétale des cépages et pour sa cinétique fermentaire régulière et complète. Elle représente un excellent fermenteur.

### CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

#### Aptitudes

#### fermentaires :

- Départ en fermentation rapide
- Pouvoir alcoogène : 15% vol./vol.
- Fermentation régulière et complète des sucres**
- Température de fermentation : de 12 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

#### Caractéristiques

#### métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : **17,2 g/l pour 1% vol./vol.**
- Très faible production d'acidité volatile (<0,15 g/L)** et de SO<sub>2</sub>
- Production de glycérol moyenne : 4g/L

### SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

#### ▪ Vins blancs et rosés

La SC 22 est une souche neutre qui permet l'obtention de vins d'une grande finesse et respecte la typicité des cépages. Elle est également adaptée pour la fermentation de cépages blancs aromatiques à basse température (Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin, Riesling).

#### ▪ Fermentations ou élevages en barrique

La SC 22 est idéale pour les fermentations en barrique. En effet, en l'absence de contrôle de la température, elle fermente de façon régulière et la température dépasse rarement les 30°C. Ainsi, les risques d'arrêts de fermentation sont faibles.

De plus, elle permet une bonne expression des arômes liés à un élevage en barrique.

#### ▪ Vins rouges premium

La souche SC 22 est la souche des grands châteaux bordelais. Elle permet un départ en fermentation rapide et **une régularité fermentaire excellente** donnant des vins **nets, fins, et caractéristiques de leur terroir**.



## 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 ensemer** (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 ensemer 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.