



## BC S103

LA souche des conditions extrêmes !

### INGRÉDIENTS

Levure (saccharomyces bayanus) Emulsifiant: E491 (sorbitane de monostéarate)

### ORIGINE

La souche **BC S103** a été sélectionnée en Champagne sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa très grande résistance aux conditions de vinification extrêmes.

### CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

<b>Aptitudes fermentaires :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Excellente force d'implantation</li><li>- Large spectre de températures de fermentation : 10-35 °C</li><li>- Très bonne assimilation du fructose</li><li>- Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% vol./vol.</li><li>- Faibles besoins azotés</li></ul>
<b>Caractéristiques métaboliques :</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rendement sucre / alcool : 16,2 g/l pour 1% vol./vol.</li><li>- Absence de production de composés soufrés</li><li>- Faible production de mousse</li><li>- Faible production d'alcools supérieurs</li><li>- Production d'acidité volatile inférieure à 0,2 g/L</li></ul>

### SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- Pour sécuriser les fermentations en conditions difficiles :

La **BC S103** est adaptée à tout type de moûts à fort degré potentiel, très clarifiés ou contenant des doses de SO<sub>2</sub> élevées.

- Respect de la typicité variétale :

La **BC S103** amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir. Elle se révèle particulièrement adaptée pour des Chardonnay souhaités très ronds et gras en bouche.

- En curatif :

Du fait de sa forte résistance à l'alcool (18%) et au SO<sub>2</sub>, la **BC S103** est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO<sub>2</sub> élevés). Se référer à notre protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée.

- Pour la prise de mousse :

De par ses caractéristiques techniques, la **BC S103** peut être utilisée en seconde fermentation, qu'elle soit réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle ou en cuve close.



## 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 blancs et rouges : 10 à 20 g/hl

Fermentation en barrique : diviser le taux d'inoculation par 2 pour permettre une fermentation régulière sans générer une hausse trop importante de la température.

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

## CONDITIONNEMENT

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

Caisse-outre de 10 kg 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.