

Springer Oenologie®

FICHE TECHNIQUE
OE_L_F_Accent
Rev: FEV2012- Page 1/2

LEVURE OENOLOGIQUE



“Accent”

KOSHER PASSOVER

VIN ROUGE ← [] → VIN BLANC

INGREDIENTS

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

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- Recommandée pour intensifier le profil aromatique de différents styles de vins
- Contribue au développement et met en valeur les arômes primaires et secondaires

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Facteur Killer



Sensible



Neutre



Killer

Cinétique de fermentation



Moyenne

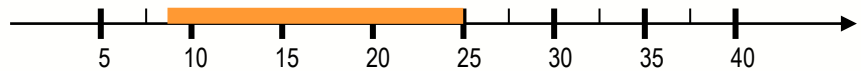


Rapide

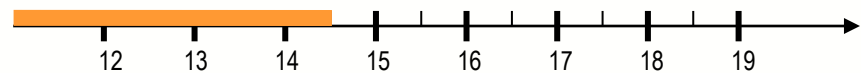


Très Rapide

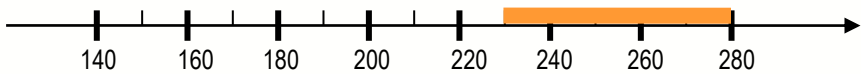
Gamme de température (°C)



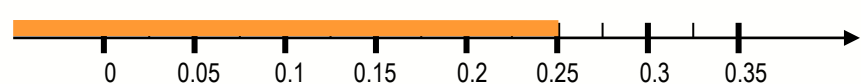
Tolérance à l'alcool (%vol.)



Besoin en azote assimilable (mg/L)



Production d'acidité volatile (g/L H₂SO₄)



FERMENTIS

Fermentis division of SI Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri
59703 Marcq en Baroeul cedex - France
Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - www.fermentis.com - fermentis@lesaffre.fr



USAGE

- ☞ 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.

DOSAGE

Vinification : 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.