

Fermentation pure SIHA® Levactif 7 (levure riesling)

Saccaromyces cerevisiae, souche D 576

La levure SIHA Levactif 7 (levure riesling) est une levure sèche sélectionnée hautement active isolée dans les moûts de Riesling allemand après des années de sélections rigoureuses.

Les avantages spécifiques de SIHA Levactif 7 (levure riesling) sont :

- Provient de moût de riesling allemand
- Typique du riesling
- Possibilité de cuves de fermentation de tailles variables grâce à la préservation de la typicité du cépage et du terroir
- Faible formation de mousse
- Départ rapide en fermentation
- Faible développement de produits de fermentation secondaires (SO₂, acétaldéhyde, acidité volatile, H₂S, ester)

Application

En principe, il est conseillé d'ensemencer le moût le plus rapidement possible avec SIHA Levactif 7 (levure riesling). Les temps d'attente trop longs favorisent le développement incontrôlé de levures sauvages et de bactéries indésirables.

Utilisation	Quantité g/hl conseillée pour des conditions de fermentation	
	normales	difficiles
Vin blanc	15 – 20	20 – 30

Ces quantités sont des valeurs indicatives et devraient être adaptées aux conditions individuelles (état sanitaire de la vendange, température, présence de résidus de fongicides, taille des cuves, etc.).

La température idéale de fermentation se situe entre 15 et 22 °C, la température de départ doit être au minimum de 15 °C.

Mélanger la quantité de SIHA Levactif 7 (levure riesling) dans un volume 10 fois supérieur d'un mélange eau-moût à 28 – 35 °C. Après 10 minutes, ajouter le mélange au moût en remuant. On peut également ajouter SIHA Levactif 7 (levure riesling) directement dans le moût, sans la diluer. Le départ en fermentation sera alors retardé de quelques heures seulement. Il est conseillé, dans ce cas, d'augmenter la quantité de SIHA Levactif 7 (levure riesling) d'environ 20 %.

L'addition de 600 mg de SIHA Vitamin B₁ substance nutritive pour levures dans 1.000 l de moût améliore encore les conditions de fermentation et le métabolisme. Pour relancer un arrêt de fermentation, il est conseillé d'ajouter 15 g/hl de SIHA sel nutritif substance nutritive de levure. Il est conseillé, dans ce cas, d'habituer la levure aux conditions de fermentation. Ceci est facilement réalisable en ajoutant la quantité totale de levures nécessaires à 10 % du moût. Laisser les levures se développer jusqu'à l'utilisation d'environ la moitié des sucres. Ajouter ensuite ce mélange aux 90 % au moût restant.

Caractéristiques du produit

La souche sélectionnée de SIHA Levactif 7 (levure riesling) produit des vins Riesling au goût particulièrement fruité et typé. Le vin exprime nettement la typicité du cépage et du terroir. Les produits secondaires de fermentation comme le SO₂, l'H₂S, l'acétaldéhyde, le pyruvate, l'acide α-cétoglutarique, l'acidité volatile et les esters sont éliminés.

SIHA Levactif 7 (levure riesling) peut produire jusqu'à 16 %-vol d'alcool. Le rendement en alcool est d'environ 47 % par rapport au sucre à fermenter. Il se dégage environ 546 kJ (130 kcal) sous forme de chaleur par kg de sucre transformé.

SIHA Levactif 7 (levure riesling) ne produit que très peu de glucane et d'uréthane pendant la fermentation.

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

Stockage

La levure SIHA Levactif 7 (levure riesling) est emballée sous gaz protecteur dans des feuilles multicouches d'aluminium imperméables. L'emballage étant sous vide, l'intégrité peut être facilement contrôlée.

La levure SIHA Levactif 7 (levure riesling) peut être stockée à une température de 4 – 10 °C trois ans. Pour un laps de temps assez court une température de stockage de 20 °C peut être tolérée.

Les paquets entamés doivent être utilisés immédiatement.

Formats de livraison

SIHA Levactif 7 (levure riesling) porte la référence 93.070 et est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

125 g feuilles composées d'aluminium
12x125 g feuilles composées d'aluminium dans un carton

500 g paquet bloc en feuilles composées d'aluminium

20 x 500 g paquet bloc en feuilles composées d'aluminium dans un carton

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de la levure SIHA Levactif 7 (levure riesling) est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication. Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

Se conformer aux législations nationales en vigueur.

Amérique du Nord
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Gratuit : 800 656-3344
(seulement en Amérique du Nord)
Tél : +1 732 212-4700

Chine
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. Chine
Tél : +86 21 5200-0099

Europe/Afrique/Proche-Orient
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Allemagne
Tél : +49 2486 809-0

Singapour
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapour 508914
Tél : +65 6825-1668

Friedensstraße 41
68804 Altlußheim, Allemagne
Tél : +49 6205 2094-0

Brésil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brésil
Tél : +55 11 3616-8400

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Allemagne
Tél : +49 6704 204-0

**Pour de plus amples informations,
contactez-nous à l'adresse e-mail
suivante : filtration@eaton.com ou
en ligne sur www.eaton.com/filtration**

FR
2 B 2.2.6
12-2016

© 2016 Eaton. Tous droits réservés. Toutes les marques commerciales et marques déposées sont la propriété de l'entreprise concernée. Toutes les informations contenues dans la présente brochure ainsi que les recommandations concernant l'utilisation des produits décrits sont basées sur des tests considérés comme fiables. Il incombe cependant à l'utilisateur de vérifier que ces produits sont adaptés à sa propre application. Etant donné que nous ne pouvons pas contrôler l'utilisation concrète par des tiers, Eaton ne donne aucune garantie explicite ou tacite quant aux effets d'une telle utilisation ou aux résultats réalisables par ce biais. Eaton décline toute responsabilité concernant l'utilisation de ces produits par des tiers. Les informations contenues dans la présente brochure ne doivent pas être considérées comme exhaustives car d'autres informations pourraient s'avérer nécessaires voire souhaitables au regard des circonstances spécifiques ou exceptionnelles ou encore des lois ou dispositions légales en vigueur.



Powering Business Worldwide