

Fermentation pure SIHA® Levactif 8 (levure bourgogne)

Saccharomyces cerevisiae, souche WF 748

SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) est une levure sèche sélectionnée parfaitement adaptée à la fermentation de vendanges foulées et de moûts de vins rouges. Ses avantages spécifiques, outre la préservation de la couleur, sont un départ rapide de la fermentation et une fermentation complète même dans des conditions difficiles. Pour ces raisons, cette souche de levures est particulièrement adaptée à la vinification de vins rouges de couleur stable issus des cépages pinot noir, pinot meunier, trolinger, portugais et autres cépages rouges.

Les avantages spécifiques de SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) sont :

- Conseillé pour tous les moûts de vins rouges ainsi que pour les vendanges foulées
- Moins de pertes de substances colorantes
- Sélectionnée pendant des années pour des vins rouges typiques du cépage
- Départ rapide en fermentation
- Formation infime de produits secondaires de fermentation

Application

Les moûts ou les vendanges devraient généralement être ensemencés le plus tôt possible avec la levure SIHA Levactif 8 (levure bourgogne). 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
Vendanges entières/vins rouges	15 – 25	20 – 30
Moûts de vins rouges	15 – 20	20 – 25

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 20 et 26 °C, la température de départ doit être au minimum de 12 °C.

Des moûts ou vendanges qui se trouvent en température élevée doivent être ramenés à une température de 20 °C avant le traitement avec SIHA Levactif 8 (levure bourgogne).

Mélanger la quantité de SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) dans un volume 10 fois supérieur d'un mélange eau-moût à 30 – 35 °C. Après 10 minutes, ajouter le mélange au moût en remuant.

On peut également ajouter SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) directement dans le moût, sans suspension préalable. Le départ en fermentation sera alors retardé de quelques heures seulement. Il est conseillé, dans ce cas, d'augmenter la quantité de SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) d'environ 20 %. Pour les vendanges foulées de cépages rouges, il faut toujours diluer la levure puis ajouter le mélange petit à petit pendant l'encuvage.

L'ajout de 600 mg de SIHA Vitamin B₁ substance nutritive pour levures dans 1.000 l de moût améliore encore les conditions de multiplication, de fermentation et le métabolisme. Pour relancer un arrêt de fermentation, il est conseillé d'ajouter 10 g/hl de SIHA Sel de fermentation (phosphate diammonique) substance nutritive pour levures.

Caractéristiques du produit

La souche sélectionnée SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) produit des vins particulièrement stables au niveau de la couleur et au goût typique. Grâce à une sélection soignée pendant des années, l'adsorption de couleur par la levure pendant la fermentation a été diminuée considérablement. Ces caractéristiques avantageuses – préservation de la couleur des vins rouges – est fiabilisée voire améliorée grâce à une sélection constante. Nos recherches visent également une amélioration de l'activité et de la vitalité de fermentation.

SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) se distingue par un déroulement de fermentation très favorable et un degré d'atténuation très élevée. Les levures sauvages ainsi que les bactéries non désirées sont éliminées. SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) évite l'émergence de produits secondaires de fermentation comme le SO₂, l'H₂S, l'acétaldéhyde, le pyruvate, l'acide α-cétoglutarique, l'acidité volatile et les esters.

SIHA Levactif 8 (levure bourgogne) peut produire jusqu'à 16 %-vol d'alcool. Le rendement en alcool est d'environ 47 % par rapport au sucre à fermenter.

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 8 (levure bourgogne) 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 8 (levure bourgogne) peut être stockée à une température de 4 – 10 °C quatre 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 8 (levure bourgogne) porte la référence 93.080 et peut être livrée dans les unités d'emballages 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 8 (levure bourgogne) 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 2.2.8
12-2016



Powering Business Worldwide

© 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.