

Fermentation pure SIHA® WhiteArome

Levure aromatique, *saccharomyces cerevisiae*

SIHA WhiteArome levure est une nouvelle souche de levure sélectionnée avec une caractéristique aromatique particulièrement prononcée pour les cépages tels que les riesling, pinot blanc, pinot gris, gutedel et les muscats.

Les avantages spécifiques de SIHA WhiteArome levure :

- Fermentation complète fiable à des températures de fermentation comprises entre 18 et 20 °C
- Vins blancs harmonieux d'une grande puissance aromatique
- Préservation des arômes typiques du cépage
- Besoin moyen en substances nutritives pour levures

Application

Les moûts ou les vendanges devraient généralement êtreensemencés le plus tôt possible avec SIHA WhiteArome levure. Des durées prolongées favorisent la multiplication incontrôlée des levures sauvages.

Utilisations	Dosage g/hl lors de conditions de fermentation	
	normales (18 – 20 °C)	difficiles
Moût de raisins blancs	15 – 20	20 – 30
Vendange foulée de raisins blancs	20 – 25	25 – 30

Ces quantités sont des valeurs indicatives devant être adaptées aux conditions individuelles (état sanitaire de la vendange, substances nutritives de levure disponibles etc.).

La plage de température de fermentation se situe entre 17 – 25 °C. La température de fermentation optimale est comprise entre 18 et 20 °C.

L'idéal est de mélanger SIHA WhiteArome levure dans dix fois sa quantité d'un mélange de moût et d'eau à 35 – 37 °C, puis l'ajouter au moût au bout d'environ 2 à 3 heures et après avoir touillé le mélange. Inutile de mélanger si le moût est pompé directement sur le fond de cuve.

L'ajout de substances nutritives de levure inactives pendant la réhydratation favorise la formation de cellules de levure et améliore les performances de fermentation. En outre, un ajout de 20 g/hl de SIHA PROFERM™ Plus substance nutritive pour levures composée est recommandé.

Caractéristiques du produit

SIHA WhiteArome est une souche de levure sélectionnée, dotée d'une constitution aromatique typique de cépage prononcée (alcools plus élevés et leurs esters) pour les vins blancs.

Cette souche de levure s'illustre par une faible formation de produits secondaires de fermentation, p. ex. SO₂, acétaldéhyde, acide pyruvique et α-cétoglutarate. SIHA WhiteArome levure élimine les levures sauvages et les bactéries indésirables grâce à un départ de fermentation et une multiplication des cellules de la levure très rapides.

Des quantités jusqu'à 50 mg/l de SO₂ sont encore tolérées par la levure.

SIHA WhiteArome levure peut produire jusqu'à 14 % vol. d'alcool. Le rendement en alcool est d'environ 47 % par rapport au sucre à fermenter. Environ 546 kJ (130 kcal) de chaleur sont libérés pour chaque kg de sucre.

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

SIHA WhiteArome levure est emballée sous gaz protecteur dans des feuilles composées d'aluminium imperméables. L'emballage étant sous vide, l'intégrité peut être facilement contrôlée.

SIHA WhiteArome levure peut être stockée quatre ans à une température de 4 – 10 °C. 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 WhiteArome levure porte la référence 93.085 et est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

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

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de SIHA WhiteArome levure est régulièrement contrôlée durant le processus de fabrication.

Des contrôles supplémentaires très stricts sont réalisés juste avant et pendant l'emballage définitif du produit.

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



Powering Business Worldwide

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
2B22.30.1
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.