

Fermentation pure ConFerm® Uni V

Saccharomyces cerevisiae

La levure ConFerm Uni V est une levure sèche sélectionnée hautement active pour la fermentation alcoolique.

Cépages



vin blanc



vin rosé



vin rouge

Températures de fermentation (°C)

°C	15	17	19	21	23	25	30
	✓	✓	✓	✓	✓		

Tolérance alcoolique (%-vol.)

%-vol.	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0	15,5	16,0
				✓	✓	✓	✓

Azote disponible pour les levures (mg/l au moût)

mg/l	150	160	170	180	190	200	220
	✓	✓	✓	✓			

Pour atteindre une réhydratation optimale de la levure ConFerm Uni V il est avantageux d'utiliser des levures inactives. Si la concentration d'azote disponible pour la levure dans la vendange foulée/le moût est très faible, il est nécessaire d'ajouter substances nutritives pour levures SIHA® sel de fermentation substance nutritive pour levures, SIHA Vitamine B₁ substance nutritive pour levures et SIHA PROFERM™ H₄² substance nutritive composée pour levures.

Vitesse de fermentation



lente



moyenne



vite

Facteur killer



sensitive



neutre



killer

Formation des partenaires de liaison au SO₂ (acétaldehyde, pyruvate, α-cétoglutarate)



élevée



moyenne



faible

Influence sur la fermentation malolactique (FML)



positive



neutre



négative

Application

En principe, il est conseillé d'ensemencer la vendange ou le moût le plus rapidement possible avec la levure ConFerm Uni V. 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 foulées de fruits

10 – 20

15 – 25

Moûts de fruits

10 – 15

15 – 20

Ces quantités sont des valeurs indicatives et doivent être adaptées aux conditions spécifiques comme l'état sanitaire de la vendange, la température, la taille des cuves, etc.

L'idéal est de mélanger la levure ConFerm Uni V dans dix fois sa quantité d'un mélange de moût et d'eau à 30 – 33 °C, puis de l'ajouter à la vendange foulée ou au moût au bout d'environ 10 minutes et après avoir à nouveau touillé le mélange. Pour les vendanges foulées de fruits, il est recommandé de verser la levure réhydratée par portions dans le foulage.

Caractéristiques du produit

La levure ConFerm Uni V assure un bon déroulement de la fermentation et une atténuation finale élevée. Les levures sauvages et les bactéries indésirables sont éliminées. La levure sélectionnée ConFerm Uni V ne génère pas de produits de fermentation secondaires indésirables comme le SO₂, l'H₂S, l'acétaldéhyde, le pyruvate, l'acide α-cétoglutarique, l'acidité volatile ou des esters. La levure ConFerm Uni V peut produire jusqu'à 16 %-vol. d'alcool.

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

La levure ConFerm Uni V peut être stockée à une température de 4 – 10 °C environ 3 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

La levure ConFerm Uni V porte la référence 93.356 et peut être livrée dans des unités d'emballage suivantes :

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

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de la levure ConFerm Uni V 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

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

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

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

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

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

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

**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
2B22.0.1
03-2019

© 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