



Enolevure® K34

Levure œnologique

Saccharomyces cerevisiae

Levure à facteur killer pour une implantation facile.

Origine

Souche (n° K34) sélectionnée dans la région de Valencia et testée par la Recherche Oenologique de Oenobrand.

Application

ENOLEVURE® K34 permet l'élaboration de tous types de vins. ENOLEVURE® K34 est spécialement bien adaptée à la production de vins blancs et rosés aromatiques et « gras » à partir notamment des cépages : Sauvignon, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Cinsault, Grenache,...

Propriétés œnologiques

- **Cinétique de fermentation**
 - Phase de latence courte, cinétique rapide et régulière.
- **Rendement sucre/alcool**
 - 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- **Caractéristiques technologiques**
 - Plage optimale de température : 15 à 32°C.
 - Résistance à l'alcool : 14,5 %.
 - Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
 - Production minimale d'écume.

■ Caractéristiques du métabolisme

- Production de glycérol élevée, 7 à 9 g/l.
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,2 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 25 mg/l.
- Production d'H₂S faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ Phénotype : killer de type K2.

- **Métabolise partiellement l'acide malique (20 à 25 %) et favorise ainsi le démarrage de la fermentation malo-lactique.**

Dose d'emploi

ENOLEVURE® K34 contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

ENOLEVURE® K34 est conditionnée en paquets sous vide de 500 g et 5 kg.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.



OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUTEUR :

LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH