

Enolevure® SL

Levure œnologique

Saccharomyces cerevisiae

L'assurance d'une fermentation rapide et complète dans le respect de la typicité.

Origine

Souche (n°7013) sélectionnée dans les Corbières par l'INRA de Narbonne.

Application

ENOLEVURE® SL est une levure de type starter garantissant l'élaboration de tous types de vins.

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 35°C.
 - Résistance à l'alcool : 14 %.
 - Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
 - Faible production d'écume.
- **Caractéristiques du métabolisme**
 - Production de glycérol moyenne à forte, 6 à 8 g/l.

- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,15 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 20 mg/l.
- Production d'alcools supérieurs faibles (vins aptes à la distillation).
- Production d'H₂S faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ **Phénotype : neutre au facteur killer.**

■ **Possède une bonne capacité à fermenter des moûts fortement débourbés.**

Dose d'emploi

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

Conditionnement

ENOLEVURE® SL est conditionnée en paquet sous vide de 500 g. 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