

Fermentation pure SIHA® Levactif 5 (Agglocompact)

Saccaromyces bayanus, souche CH 420

La levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) est une levure sèche hautement active particulièrement adaptée à l'élaboration de vins mousseux en bouteille ou en cuve. Cette levure active assure une fermentation secondaire sûre et une bonne sédimentation des cellules en amas (agglomération) après la fermentation. C'est pourquoi elle est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins mousseux selon la méthode champenoise.

La forte agglomération des levures accélère le remuage des levures. Les procédés intervenants dans l'élaboration des vins mousseux sont simplifiés et les coûts de production sont considérablement abaissés.

Les avantages spécifiques de la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) sont :

- Un départ rapide en fermentation secondaire
- L'obtention d'un bouquet fin avec intensification de caractéristiques de cépages et du terroir
- Une capacité de fermentation élevée à froid
- Une sédimentation rapide des levures après fermentation
- Un remuage facile des levures
- L'acceptation de forts degrés alcooliques
- La production d'un mousseux à perles fines

Application

Une filtration stérilisante des vins de base est généralement conseillée afin d'éviter la multiplication non contrôlée de levures ou de bactéries indigènes après le dosage.

Dose d'emploi

Fermentation secondaire (prise de mousse) :
15 – 30 g/hl.

Ces quantités sont des valeurs indicatives. Lors de fermentation entre 8 et 10 °C il est conseillé d'augmenter la dose de levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) à 40 g/hl.

La teneur du vin en SO₂ libre après ensemencement ne doit pas dépasser 20 mg/l. Des teneurs supérieures retardent le départ en fermentation et doivent être impérativement évitées.

Préparation des vins de base pour l'ensemencement

Faire gonfler la quantité nécessaire de la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) dans un volume cinq fois supérieur d'un mélange moût - eau ou dans de l'eau sucrée (100 g de sucre/l) à une température entre 30 et 35 °C pendant environ 60 minutes.

Procédé

Après réhydratation des levures, ajouter ce pied de cuve à une cuvée d'un volume 20-fois supérieur. Ajouter, température 20 à 25 °C. L'ensemencement du vin de base se fait 12 heures après. Le pied de cuve doit être touillé en continu.

Ensemencement des vins de base de mousseux dans le cas d'une fermentation en bouteille

Addition de tout le pied de cuve dans la cuve de tirage. A cause de la formation d'agglomérats, les levures se déposent rapidement en fond de cuve. Le vin de base doit donc être **remué** en continu pendant la mise en bouteille afin d'éviter la sédimentation des levures. Le dosage doit être réglé de façon à apporter environ 1 million de cellules vivantes/ml de vin. Il est fortement déconseillé d'ajouter les levures sèches actives directement dans le vin sans les réhydrater au préalable.

Conseil

L'ajout de SIHA Brillant liquide adjuvant de remuage et de SIHA Tannin liquide produit de collage empêche l'adhérence des levures aux parois de la bouteille et facilite ainsi le remuage.

Caractéristiques du produit

La souche de levure sélectionnée pour la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) réunit les qualités d'une levure naturelle et les qualités sélectionnées d'une levure agglomérante.

Grâce à un métabolisme sain, on obtient le bouquet désiré sans pour autant impacter la typicité du cépages ou du terroir. La transformation douce du sucre provoque un enrichissement du vin en CO₂ sous pression dans la bouteille qui confèrera ensuite au vin des perles très fines. Les autres avantages de la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) sont le départ rapide en fermentation et la capacité élevée de fermentation à froid. La levure tolère 20 mg/l de SO₂ libre.

Le coût d'élaboration de mousseux selon la méthode champenoise comprenant l'élimination du dépôt de levures par remuage, peut être considérablement abaissé par l'utilisation de la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact). Après la fermentation les levures s'agglomèrent et forment des flocons (agglomérats) visibles à l'œil nu. La densité élevée de ces agglomérats diminue de façon importante le temps nécessaire pour une clarification complète de la bouteille. Seules les levures agglomérantes produisent cet effet.

La levure tolère des teneurs élevées en alcool du vin de base et fermente même encore le dosage ajouté. Le sucre transformé en alcool et le CO₂ produit sont proportionnels.

La levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) est multipliée dans des conditions idéales et soigneusement séchée. Une combinaison spécifique de gaz de protection lors de l'emballage sous feuilles composés d'aluminium empêche toute influence néfaste par contact avec l'oxygène.

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 5 (Agglocompact) 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 5 (Agglocompact) peut être stockée à une température de 4 – 10 °C trois 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 SIHA Levactif 5 (Agglocompact) porte la référence 93.050 et est livrée dans les unités d'emballage suivantes :

500 g	paquet bloc de feuilles d'aluminium
20 x 500 g	paquet bloc de feuilles d'aluminium dans un carton

Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de la levure SIHA Levactif 5 (Agglocompact) 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 2.2.4
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.



Powering Business Worldwide