

## Fermentation pure SIHAFERM® Element

### *Saccharomyces cerevisiae*

SIHAFERM Element levure est une levure sèche sélectionnée pour sa capacité de préserver l'arôme variétal typique. La souche provient d'une exploitation biodynamique implantée dans le Palatinat rhénan. La sélection porte en particulier sur le finage de Pechstein. SIHAFERM Element levure favorise le développement des arômes variétaux sans formation prononcée d'arômes fruités.

Les avantages spécifiques de SIHAFERM Element levure :

- Fermentation complète garantie à des températures de fermentation de 18 – 20 °C
- Formation d'arômes variétaux typiques pour vins blancs
- Pas d'interférences avec des arômes d'esters de fruits ou d'alcools supérieurs
- Besoins nutritifs moyens des levures

#### Application

Par principe, nous recommandons d'ensemencer les moûts avec SIHAFERM Element levure le plus tôt possible.

Utilisations	Quantité de mise en œuvre en g/hl	
	Conditions de fermentation	
	normales (18 – 20 °C)	difficiles
Moût de raisin blanc	15 – 20	20 – 30
Vendange foulée raisin blanc	20 – 25	25 – 30

Ces quantités sont des valeurs indicatives et doivent être adaptées aux conditions individuelles (état sanitaire des raisins, nutriments disponibles pour les levures, etc.).

La plage de fermentation se situe entre 18 – 25 °C, la température de fermentation optimale se situe entre 18 – 20 °C.

Mélanger SIHAFERM Element levure à un volume dix fois supérieur d'un mélange moût-eau à 35 – 37 °C, laisser reposer environ 2 – 3 heures, puis mélanger encore et ajouter au moût.

L'addition de substances nutritives de levure pendant la phase de réhydratation et de fermentation favorise la formation de cellules de levures actives et améliore la capacité de fermentation des levures.

Nous recommandons une addition de LALVIN® GO-FERM substance nutritive de levure pendant la réhydratation et de 20 g/hl de SIHA® PROFERM™ Plus substance nutritive composée pour levures pendant la fermentation alcoolique.

#### Caractéristiques du produit

SIHAFERM Element levure est une souche de levures sélectionnée dans le but de préserver les arômes typiques du cépage. Les essais de fermentation avec SIHAFERM Element levure sur du Riesling vendangé sur le finage de Pechstein ont abouti à des vins décrits comme minéraux, salés, aux arômes intenses d'agrumes et de silex.

La souche de levures se caractérise par une faible production de produits secondaires de fermentation tels que le SO<sub>2</sub>, l'acétaldéhyde, le pyruvate et l'α-cétoglutarate. Grâce à un départ de fermentation et à la multiplication des cellules rapides SIHAFERM Element levure élimine les levures sauvages et les bactéries non souhaitables.

Les quantités de SO<sub>2</sub> jusqu'à 50 mg/l sont encore tolérées par la levure.

SIHAFERM Element levure peut produire jusqu'à 14 %-vol. d'alcool.

#### Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en œuvre 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

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

SIHAFERM Element levure 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

SIHAFERM Element levure porte la référence 93.089 et est fourni dans les unités de conditionnement suivantes :

500 g	Paquet bloc, feuilles composées en aluminium
20 x 500 g	Paquet bloc, feuilles composées en aluminium dans un carton

### Qualité contrôlée

La constance de la qualité élevée de SIHAFERM Element 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.

*LALVIN® est une marque déposée de Lallemand Inc.*

**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](mailto:filtration@eaton.com) ou  
en ligne sur [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)**

FR  
2 B22.55  
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.