



Lalvin EC1118™ *Saccharomyces cerevisiae* L'ORIGINALE 'PRISE DE MOUSSE'

TERROIR DE SÉLECTION : CÉLÈBRE RÉGION FRANÇAISE
DE VINS EFFERVESCENTS DE QUALITÉ

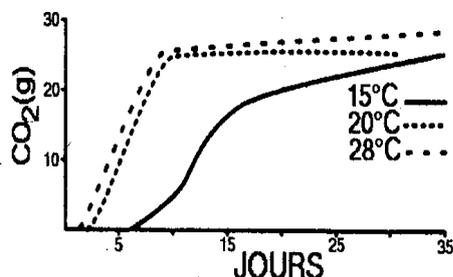
APPLICATIONS

La **Lalvin EC1118™** a été isolée dans la célèbre région française de vins effervescents de qualité. De par ses aptitudes fermentaires dans une large gamme de conditions œnologiques (tolérance à l'alcool élevée, bonne capacité fermentaire à faibles températures, très bonne croissance), **Lalvin EC1118™** est une excellente levure « tout-terrain », pour les vins effervescents, les vins fruités et les cidres.

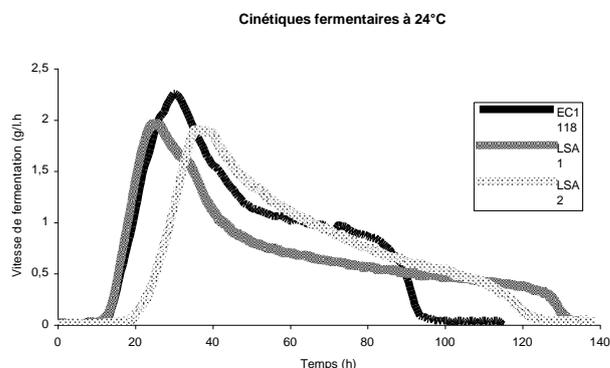
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur killer
- Tolérance à l'alcool élevée, jusqu'à 18%
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation rapide dans une large plage de pH
- Large gamme de températures de fermentation incluant les basses températures (optimales entre 10°C et 30°C)
- Faible besoin en azote assimilable
- Faible besoin en O₂ (surtout à basse température)
- Production d'acidité volatile faible à moyenne
- Production de SO₂ moyenne
- Faible production d'H₂S
- Faible production de mousse

CINÉTIQUES ET TEMPÉRATURES DE FERMENTATION



Cinétiques de fermentation de Lalvin EC1118™ à différentes températures.



Comparaison des cinétiques de fermentations entre Lalvin EC1118™ et différentes levures.



Lalvin EC1118™

Saccharomyces cerevisiae
L'ORIGINALE 'PRISE DE MOUSSE'

TERROIR DE SÉLECTION : CÉLÈBRE RÉGION FRANÇAISE DE VINS EFFERVESCENTS DE QUALITÉ

DOSAGE & MISE EN ŒUVRE

Vinification en blanc, rouge et rosé :	25 à 40 g/hl
Prise de mousse	50 g/hl
Reprise de fermentation	40 g/hl

NB : la dose d'utilisation est basée sur la teneur en sucres du moût et à l'état sanitaire des raisins à la cave.

- Réhydrater dans 5 fois son poids d'eau (température comprise entre 35°C et 40°C). Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes. Incorporer au moût.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
- La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant du moût).
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g.
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Si les recommandations d'utilisations énumérées ne sont pas respectées, la garantie du produit est nulle et non avenue. L'utilisateur final s'engage à respecter la législation, les normes de santé et de sécurité alimentaires en vigueur. Juillet 2020