

Uvaferm CEG



69.152f

Saccharomyces cerevisiae, - exalte la finesse et l'originalité aromatique des vins

Produit Levure sèche active sélectionnée pour la vinification.

Souche Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae).

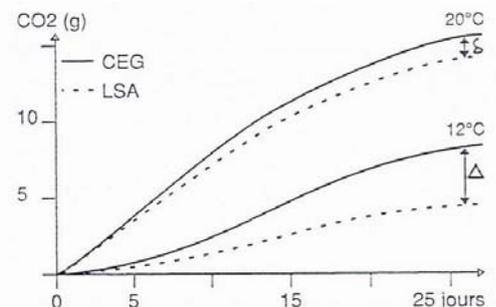
Origine Epernay 2 - Geisenheim Station de recherches, Geisenheim, Allemagne.

Caractéristique s fermentaires Le temps de latence est court et la fermentation alcoolique régulière et modérée. Même à basse température, CEG est dotée d'un bon pouvoir fermentaire. Après fermentation, CEG permet une clarification rapide des vins (bonne sédimentation de la levure).

Production de mousse Pas de production de mousse (forte activité protéolytique)

Résistance à l'alcool Normale

Température Comparaison à basse température entre CEG et une autre LSA.
La différence est particulièrement sensible à basse température (12 °C)



Champs d'application En général, CEG convient tout spécialement à la fermentation alcoolique à vitesse modérée et à basse température des moûts blancs pour l'élaboration de vins de haute qualité ; exemple : la CEG est très utilisée en Espagne pour l'élaboration des vins blancs. Les vins ainsi élaborés se caractérisent par leur netteté et par une note aromatique plus intense. Elle peut en outre être recommandée afin de minimaliser les problèmes dus à la formation de mousse.

Enfin, elle donne d'excellents résultats en fermentation en rouge ainsi qu'en prise de mousse lors de la champagnisation. D'autre part, elle peut être également recommandée lors des arrêts de fermentation.

En résumé, CEG est une levure polyvalente:

- vins blancs
- vins rouges
- vins rosés
- départ en fermentation
- reprise de fermentation
- prise de mousse (bonne sédimentation).

Dosage

blanc	20 à 35 g/hl
rouge	15 à 35 g/hl
arrêt de fermentation	30 à 50 g/hl
prise de mousse	15 à 40 g/hl

Addition Avant utilisation, il est nécessaire de réhydrater les levures dans 10 fois leur poids d'eau à 37 à 40 °C et ce, aux doses indiquées. Laisser reposer 15 minutes maximum puis bien agiter. Incorporer au moût.

Certaines utilisations nécessitent la préparation d'un pied de cuve : se référer aux conseils de l'oenologue.

Emballage Paquets sous vide à 500 g, 1 carton à 20 paquets = 10 kgs.

Sans engagement.