ENOFERM®

selected from nature

T306

Saccharomyces cerevisiae

INTENSITÉ AROMATIQUE ET FRAÎCHEUR DES VINS BLANCS

APPLICATIONS

Enoferm® T306 est une levure naturelle isolée sur un moût en fermentation de la cave de Tyrrell, Hunter Valley, NSW, Australie. Elle est reconnue pour son expression aromatique et la fraîcheur qu'elle confère aux vins blancs fermentés en cuve ou en barrique.
Enoferm® T306 est recommandée sur cépages sauvignon, sémillon, chardonnay, colombard, chenin blanc et riesling. En outre, de par sa production d'arômes fermentaires stables dans le temps (agrumes, fruits exotiques), cette levure met particulièrement en valeur le caractère fruité des cépages peu aromatiques.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Vitesse de fermentation moyenne
- Températures de fermentation de 16 à 30°C
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 13,5 % vol
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de H_2S et de SO_2
- Nécessite un apport important de nutriments (azote, vitamines, minéraux)
- L'utilisation de GO FERM™ PROTECT ou tout autre protecteur de levure NATSTEP™ à la réhydratation est vivement recommandée en cas de degré alcoolique probable > 12,5 % vol, afin de conserver au mieux les qualités aromatiques obtenues
- Sensible aux chocs thermiques pendant la fermentation
- Production importante d'arômes d'esters éthyliques

DOSAGE

Vinification en blanc : 20 à 30 g/hL
Adapter la dose de levures en fonction de l'état sanitaire de la vendange et l'hygiène de la cave

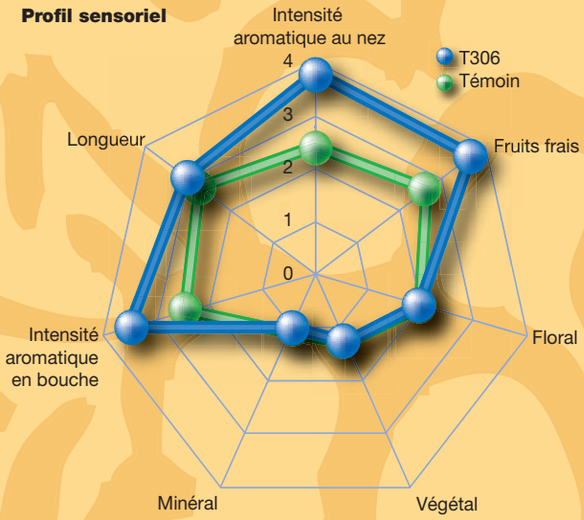
ENOFERM®

selected from nature T306

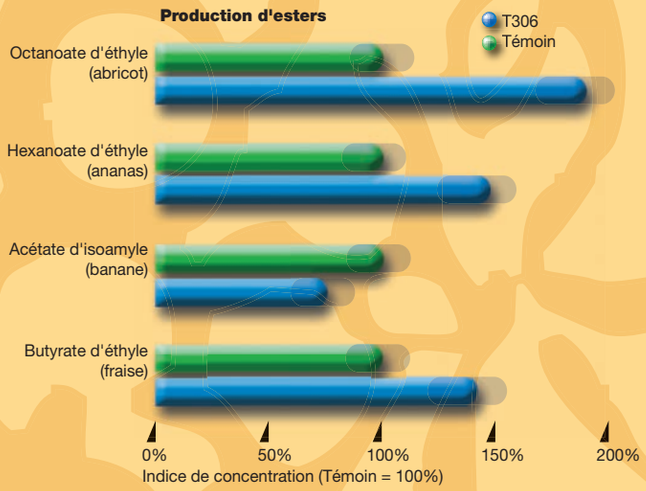
FB 05 06

CONTRIBUTION AROMATIQUE DE ENOFERM® T306

Essai 2005 sur cépage sauvignon – Gironde



Essai 2005 sur cépage chardonnay – Provence



TÉMOIGNAGE

Christophe Guicheney – Château Piconnat, Soussac (33):

« J'ai essayé la levure Enoferm® T306 cette année sur un moût de sauvignon et l'ai comparé à la levure de spécialité que j'utilise classiquement. Le vin obtenu après fermentation par T306 s'est révélé plus souple, très rond et surtout très aromatique, avec des notes d'agrumes – notamment de pamplemousse – particulièrement intenses. En terme de cinétique fermentaire, bien que plus lente sur la fin, T306 a montré un démarrage légèrement plus rapide. Les qualités d'arômes et de bouche qu'elle m'a permis d'obtenir sur ce vin se sont d'ailleurs très bien conservées. Je n'hésiterai pas à réutiliser la levure T306 l'an prochain, au moins sur une partie de mes cuves, d'autant plus que le négoce est demandeur de cette qualité de vin. »

CONSEILS D'UTILISATION

- Mélanger GO FERM™ PROTECT (ou un autre protecteur de levures NATSTEP™) à 30 g/hL dans 20 fois son poids d'eau, température > 40 °C. Ajouter à ce mélange Enoferm® T306 lorsque la température de l'eau est comprise entre 35 °C et 40 °C, en mélangeant très légèrement au départ. Si utilisation sans protecteur de levures : Enoferm® T306 dans 10 fois son poids d'eau à 35-40 °C.
- Laisser reposer sans agitation pendant 15 minutes
- Agiter doucement. Si la différence de température entre ce mélange et le moût à ensemencer est supérieure à 10 °C, ajouter progressivement du moût au mélange afin de réaliser une acclimatation des levures à la température. Durée : 15-20 minutes
- Le temps total de réactivation des levures ne doit jamais excéder 45 minutes
- Incorporer le mélange au moût à fermenter

Sélectionné et produit par

LALLEMAND

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
France
tel.: +33 (0)5 62 74 55 55
fax: +33 (0)5 62 74 55 00
www.lallemandwine.com

DISTRIBUÉ PAR :

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. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation. -