



STATION
GÉNOTÉCHNIQUE
DE CHAMPAGNE



SP® ORGANIC

Levure BIO pour l'élaboration des vins biologiques



CARACTERISTIQUES

SP® ORGANIC est une levure naturelle issue du vignoble de la Champagne-Ardenne et sélectionnée par Sofralab®.

SP® ORGANIC est une levure certifiée biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008) et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique.

De par son excellent comportement fermentaire, **SP® ORGANIC** est une levure très polyvalente, recommandée pour l'élaboration de tous les vins biologiques, effervescents comme tranquilles.

PROPRIETES GÉNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires:

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anciennement bayanus)
- Phénotype Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire : moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 32°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne

Propriétés Organoleptiques :

- Netteté aromatique et gustative.
- Respect de l'expression des cépages.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins bios.
- Elaboration des vins effervescents : vins de base, prise de mousse.
- Elaboration des vins tranquilles : vins blancs, rouges, rosés.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 30 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

023/2018 – 1/2



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



MODE D'EMPLOI

Pour l'élaboration des vins tranquilles :

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Pour l'élaboration des vins de base :

Incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût. Laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer à la cuve.

Pour la prise de mousse :

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température...). Pour ce réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci - dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

023/2018 – 2/2