

## Fermentation pure SIHA CRYAROME™

### Levure pour les fermentations à basses températures et levure aromatique, *saccharomyces cerevisiae*

SIHA CRYAROME levure est une levure sélectionnée prédestinée à la fermentation à basses températures au rendement aromatique élevé. Elle est tolérante aux températures jusqu'à 15 °C et assure une fermentation complète même à basses températures. Elle se prête tout aussi bien à la vinification de vins blancs que de vins rouges. Elle donne des vins épicés et frais. L'élégance et la complexité des vins moelleux sont particulièrement mises en valeur. La fermentation est plutôt lente, mais complète, même pour des moûts difficiles. C'est pourquoi elle se prête aussi bien à la fermentation de moûts et de vendanges foulées ainsi qu'aux deuxièmes fermentations et fermentations finales de vins arrêtés.

Les avantages spécifiques de la SIHA CRYAROME levure sont:

- Départ de fermentation très rapide, fermentation complète fiable sur une large plage de températures, excellentes propriétés de fermentation à basse température, même en dessous de 15 °C
- Forte libération de composants aromatiques propres au raisin et d'arômes de sauvignon blanc
- Repousse rapidement les levures sauvages et les bactéries, empêche l'apparition de produits secondaires de fermentation
- Tolérance de l'alcool jusqu'à 16 %-vol.

#### Application

Les moûts ou les vendanges devraient généralement être ensemencés le plus tôt possible avec la levure SIHA CRYAROME levure. Les temps d'attente trop longs favorisent le développement incontrôlé de levures sauvages et de bactéries indésirables. Le dosage indiqué ci-après permet d'éviter avec fiabilité les problèmes de fermentation :

Utilisations	Quantité g/hl conseillée pour des conditions de fermentation	
	normales	difficiles
Moût de raisin, rouge	15 – 20	20 – 30
Moût de raisin, blanc	15 – 20	20 – 30
Moût de pomme	15 – 20	20 – 30
Moûts de fruit	15 – 20	20 – 30
Vendanges foulées	20 – 25	20 – 30
Fermentation finale de vins rouges arrêtés	-	30 – 60

Dans le cas de températures inférieures à 15 °C, la quantité à utiliser doit être augmentée de 5 – 10 g/hl.

Ces quantités sont des valeurs indicatives devant être adaptées aux conditions individuelles (santé de la vendange, température, présence de restes de fongicides, taille de la cuve etc.).

La plage de fermentation se situe entre 15 et 20 °C. Plus la teneur en alcool est élevée, plus la température de fermentation doit être basse. La température de fermentation idéale se situe entre 15 et 20 °C. Assurer un refroidissement suffisant pour les cuves de grande taille.

L'idéal est de mélanger SIHA CRYAROME levure dans dix fois la quantité de mélange moût – eau de 30 à 35 °C et de le rajouter au moût après environ 10 minutes en remuant de nouveau. Inutile de mélanger si le moût est pompé sur le levain.

SIHA CRYAROME levure peut aussi être ajouté directement dans le moût, sans suspension préalable. Le départ en fermentation sera alors retardé de quelques heures seulement. Pour assurer cependant une fermentation sûre il est conseillé d'augmenter la quantité de levures ajoutées d'environ 20 %.

Dans les vendanges foulées, la levure doit être versée directement dans la cuve avant le remplissage afin qu'elle soit répartie régulièrement pendant l'opération de pompage.

L'ajout de 600 mg de SIHA® Vitamin B<sub>1</sub> substance nutritive pour levures dans 1.000 l de moût améliore encore les conditions de multiplication, de fermentation et le métabolisme. Pour relancer un arrêt de fermentation, il est conseillé d'ajouter 20 g/hl de SIHA sel nutritif substance nutritive pour levures.

Pour relancer un arrêt de fermentation, il est conseillé d'ajouter 15 g/hl de SIHA sel de fermentation substance nutritive pour levures. Il est conseillé, dans ce cas, d'habituer la levure aux conditions de fermentation. Ceci est facilement réalisable en ajoutant la quantité totale de levures nécessaires à 10 % du moût. Laisser les levures se développer jusqu'à l'utilisation d'environ la moitié des sucres. Ajouter ensuite ce mélange aux 90 % au moût restant. Les levures adaptées de la sorte ont généralement un départ de fermentation plus rapide et meurent moins souvent que celles versées directement dans la quantité totale.

### Caractéristiques du produit

La souche de levure sélectionnée pour SIHA CRYAROME levure produit des vins particulièrement épicés et fruités. Elle se caractérise par un métabolisme sain et les produits secondaires de fermentation comme le SO<sub>2</sub>, l'H<sub>2</sub>S, l'acétaldéhyde, le pyruvate, l'acide α-cétoglutarique, l'acidité volatile et les esters sont presque inexistantes. Ceci évite les défauts de goûts potentiellement engendrés lors de la fermentation.

Nos recherches visent également une amélioration de l'activité et de la vitalité de fermentation.

SIHA CRYAROME levure se distingue par un déroulement de fermentation très favorable et un degré d'atténuation très élevée. Les levures sauvages ainsi que les bactéries non désirées sont éliminées.

Les quantités de SO<sub>2</sub> jusqu'à 80 mg/l sont encore tolérées par la levure.

Les teneurs en SO<sub>2</sub> du moût sont généralement réduites lors de la fermentation. Les vins ayant fermentés en ajoutant SIHA CRYAROME levure présentent un très faible besoin en SO<sub>2</sub> après la fermentation.

La levure peut produire jusqu'à 16 %-vol. d'alcool. Le rendement en alcool est d'environ 47 % par rapport au sucre à fermenter. Absence de tout microorganisme nuisible à la boisson.

### Sécurité

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

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

SIHA CRYAROME levure peut être stockée à une température de 4 – 10 °C quatre 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

SIHA CRYAROME levure porte la référence 93.150 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 SIHA CRYAROME 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.

**Amérique du Nord**  
44 Apple Street  
Tinton Falls, NJ 07724  
Gratuit : 800 656-3344  
(seulement en Amérique du Nord)  
Tél : +1 732 212-4700

**Europe/Afrique/Proche-Orient**  
Auf der Heide 2  
53947 Nettersheim, Allemagne  
Tél : +49 2486 809-0

Friedensstraße 41  
68804 Altlußheim, Allemagne  
Tél : +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24  
55450 Langenlonsheim, Allemagne  
Tél : +49 6704 204-0

**Chine**  
No. 3, Lane 280,  
Linhong Road  
Changning District, 200335  
Shanghai, P.R. Chine  
Tél : +86 21 5200-0099

**Singapour**  
4 Loyang Lane #04-01/02  
Singapour 508914  
Tél : +65 6825-1668

**Brésil**  
Rua Clark, 2061 - Macuco  
13279-400 - Valinhos, Brésil  
Tél : +55 11 3616-8400

**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  
2B2223  
12-2016



Powering Business Worldwide

© 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.