

## Fermentation pure SIHA DESTAROME™

### Levure aromatique pour la distillerie, *saccharomyces cerevisiae*

SIHA DESTAROME levure est une levure spéciale destinée à la fermentation de moûts de fruits nobles pour la production de distillats à l'arôme très développé. Elle aide durant la fermentation à libérer les composants aromatiques propres aux fruits. Notamment, les poires williams, les cerises, les quetsches et les coings gagnent sensiblement en parfum et en élégance. C'est également le cas pour les variétés de baies. Elle se caractérise par une grande tolérance aux températures jusqu'à au moins 15 °C et fermente également entièrement de manière sûre à des températures plus basses. La fermentation est plutôt lente, mais complète, même avec les moûts difficiles.

Les avantages spécifiques de SIHA DESTAROME levure :

- Un départ de fermentation très rapide et un cycle complet de fermentation fiable de tous les moûts de fruits ainsi que d'excellentes propriétés de fermentation à froid entre environ 10 à 15 °C
- Libération et conservation des composants aromatiques propres aux fruits
- Supprime avec fiabilité les levures sauvages et les bactéries nocives
- Tolérance de l'alcool jusqu'à 16 %-vol.
- Faible formation de mousse

#### Application

Par principe, les moûts devraient être ensemencés le plus tôt possible. Cela protège également le rendement en alcool. Les temps d'attente trop longs favorisent le développement incontrôlé de levures sauvages et de bactéries indésirables. Une acidification du moût doit toujours être effectuée avant l'ensemencement avec SIHA DESTAROME levure. 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
Fruits à noyau	10 – 20	20 – 40
Fruits à pépins	10 – 20	20 – 40
Baies	10 – 20	20 – 40
Topinambour	-	20 – 40
Gentiane	-	20 – 40
Moûts arrêtés	-	30 – 60

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

La plage de température de fermentation se situe entre 10 et 35 °C. Plus la teneur en alcool est élevée, plus la température de fermentation doit être basse. La température de fermentation optimale est comprise entre 15 et 20 °C. Assurer un refroidissement suffisant pour les cuves de grande taille.

L'idéal est de mélanger SIHA DESTAROME levure dans dix fois la quantité d'eau de 20 à 30 °C et de l'ajouter au moût après un temps d'attente d'environ 10 minutes et un nouveau remuage. Inutile de mélanger si le moût est pompé sur le pied de cuve.

La levure peut aussi être additionnée directement au 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 %.

Il faut veiller à assurer une bonne répartition.

#### Caractéristiques du produit

Les objectifs de sélection étaient une amélioration de l'activité et de la vitalité de fermentation.

SIHA DESTAROME 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 arômes propres aux fruits sont mieux libérés par la levure.

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.

La levure peut produire jusqu'à 16 %-vol d'alcool. Le rendement en alcool est d'environ 47 % par rapport au sucre à fermenter. Environ 546 kJ (130 kcal) de chaleur sont libérés pour chaque kg de sucre.

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

SIHA DESTAROME 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.

## Formes de livraison

SIHA DESTAROME porte le numéro de référence 93.160 et est livré dans les unités d'emballage 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 DESTAROME 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  
2B22.53  
12-2016

© 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.



Powering Business Worldwide