



PROTOCOLE

POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

PROTOCOLE DE PRÉPARATION D'UN LEVAIN AVEC UTILISATION D'ŒNOSTIM®

Les volumes sont calculés pour un volume total à fermenter de 100 hL.



1

Œnostim®

Dose : 30 g/hL soit 3 kg

Intérêts :

- Cinétique fermentaire optimisée
- Meilleure implantation de la levure sélectionnée

Excellence® Celsius

Dose : 20 g/hL soit 2 kg

Intérêts :

- Présente un faible temps de latence et une implantation rapide
- Produit des vins complexes mêlant arômes variétaux, intensité aromatique et volume en bouche.

Eau chaude

Volume : 60 L à 37 °C

Homogénéiser

37°C



LEVAIN

RÉHYDRATATION - Élaboration du levain

🕒 20 min.

2

Levain

Volume : 60 L

Moût provenant de la cuve à fermenter

Volume : 60 L

Homogénéiser



LEVAIN

ACCLIMATATION

🕒 20 min.

3

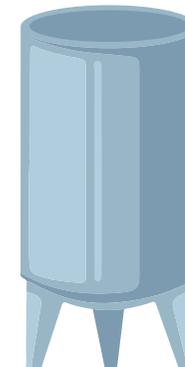
Levain

Volume : 120 L



DIFFÉRENCE DE T°C < 10°C

Si la $\Delta T > 10^\circ\text{C}$:
Recommencer l'étape 2 avant nouvelle vérification de la T°C et inoculation du levain.



CUVE DE FERMENTATION

INOCULATION

