



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® ROSÉ

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

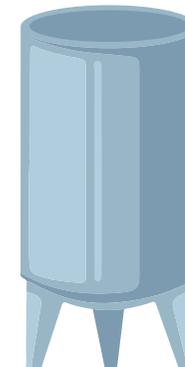
## Levain

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

