

ProElif[®]

VITILEVURE DV10 sous forme SECHE IMMOBILISEE

ProElif est un produit développé et fabriqué par la société PROENOL (Portugal).

CARACTERISTIQUES

- ◆ L'immobilisation des levures consiste en l'incorporation de cellules levuriennes actives à l'intérieur d'une matrice de polymères d'alginate. Les billes obtenues présentent un diamètre d'environ 2 mm.
- ◆ La technologie développée par PROENOL et la maîtrise de la déshydratation des billes de levures au niveau industriel, permettent de transporter, conserver et utiliser facilement ProElif.

◆ LES AVANTAGES :

Ce produit est bien adapté à l'élaboration de toutes les méthodes effervescentes (Champagne, Crémant, méthodes traditionnelles et ancestrales, cuves closes, cidres...).

En méthode traditionnelle, **ProElif** permet :

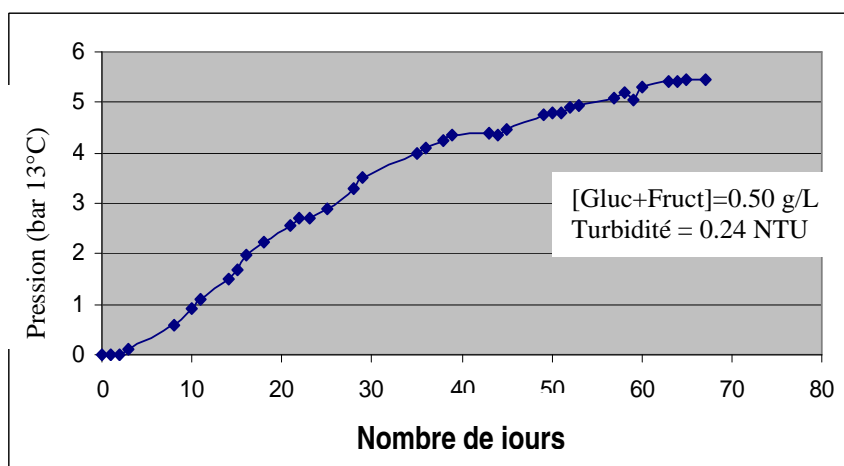
- L'élimination de la phase de remuage
- Une meilleure planification des expéditions en fin d'année
- Une meilleure gestion de l'espace en cave.
- L'élimination du temps de préparation et d'acclimatation des levures.

Sur cidre : Prise de mousse naturelle sans dépôt.

RESULTAT D'APPLICATION INDUSTRIELLE

Analyses

Gluc.+Fruct. (g/L)	22
SO2 libre (mg/L)	5
SO2 total (mg/L)	41
pH	3,08
Azote assimilable (mg/L)	124
Alcool (% vol)	10,8
Ac.L-malique (g/L)	0,15
Ac. Volatile (g/L)	0,36
Ac. Totale (g/L H2SO4)	4,57
Sodium (mg/L)	7
Potassium (mg/L)	314
Calcium (mg/L)	78,1



MODE D'EMPLOI

On utilisera directement **ProElif** par introduction dans la bouteille des billes sèches au moyen d'un distributeur spécifique, avant ou après le remplissage en fonction de la disposition du matériel de tirage.

- ◆ Caractéristiques analytiques requises pour les vins de base
 - Stabilité tartique (TS<10°C ou Produit de Solubilité inférieur à 9)
 - Stabilité protéique
 - SO₂ libre < 15 mg/L
 - Calcium < 95 mg/L

- ◆ Préparations avant embouteillage
 - Assurer une hygiène rigoureuse des équipements d'embouteillage et des tuyaux vinaires.
 - Réaliser une filtration finale du mélange (vin + liqueur) sur une membrane de 0,45 µm.
 - Dans tous les cas, un essai préalable en microvinification est souhaitable pour s'assurer de la compatibilité entre ProElif et le vin à travailler.

DOSE D'EMPLOI

- ◆ 1 à 1,2 g de billes / bouteille
- La dose minimale équivaut à 4 à 6 millions de cellules vivantes/mL de vin.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet polyalu 5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein d'origine, non ouvert, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Maintenir à une température inférieure à 4°C.
- ◆ Emballage ouvert ou rupture du vide : 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.