



# SO.COOL®



**Fraîcheur et Intensité aromatique**

**Notes de fruits à chair jaune et de citron**

**Itinéraire œnologique Fraîcheur**



## OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Valoriser la fraîcheur et l'intensité fruitée de ses vins blancs et rosés.
- Employer une souche produisant très peu de composés soufrés (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et acétaldéhyde) pour un itinéraire NOLO.



## DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 20 g/hL



## CONDITIONNEMENT



**500 G**



## CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.  
A utiliser immédiatement après ouverture.

Votre Outil d'Aide à la Décision !

## CHOISISSEZ LA LEVURE ADAPTÉE À VOTRE OBJECTIF DE VIN BLANC OU ROSÉ

	FAMILLES AROMATIQUES						SIGNATURE AROMATIQUE	CÉPAGES & APPLICATIONS	
	THIOLS		ESTERS		TERPÉNOLS	C-13 NORISOPRÉNOÏDES			2-PHÉNYL ÉTHANOL
	4MMP	3MH / A3MH	Esters d'acétates	Esters d'acides gras					
SO.THIOL®	●●●	●●●	●	●		●●●	Fraîcheur et thiols exotiques très expressifs : notes d'agrumes, d'ananas, de goyave et de passion.	Cépages avec précurseurs thiolés.	
VIALATTE FERM® W28	●	●●●	●●	●	●●●		Fruité complexe type thiols et esters : notes de fruit frais, d'agrumes et de passion.	Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombar, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.	
SO.DELIGHT®		●●	●●●	●●●			Fruité complexe type esters : notes de fruits frais, amyliques, florales.	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Rolle, Gamay, Pinot Noir.	
SO.COOL®			●●	●●●			Fraîcheur et intensité aromatique : notes de fruits à chair jaune et citronnées.	Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.	
VIALATTE FERM® W12			●	●●●	●●●		Finesse et complexité, respect du cépage : notes florales, de fruits blancs et de noisette.	Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Vins de base. Optimiser l'élevage sur lies (autolyse rapide).	
VIALATTE FERM® W58			●	●●	●●		Floral et fruité : notes d'esters floraux et de terpènes variétaux.	Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat, Gewürtztraminer.	
VIALATTE FERM® R71			●●	●●●			Fruité frais et amylique : notes de fraise et de groseille.	Tous cépages noirs pour des rosés technologiques.	

Intensité aromatique : ● ●● ●●● ●●●



## CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	Facteur Killer	Cinétique fermentaire	T°C optimale FA	Résistance éthanol	Besoins nutritionnels	Production glycérol	Production SO <sub>2</sub>	Production AV	Production H <sub>2</sub> S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positif	Moyenne si T° < 16°C	10 – 16°C	16,5% vol.	Faible	6-8 g/L	Moyenne	Faible	Faible



## MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

**Exemple:** 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C. Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

### Précaution d'utilisation :

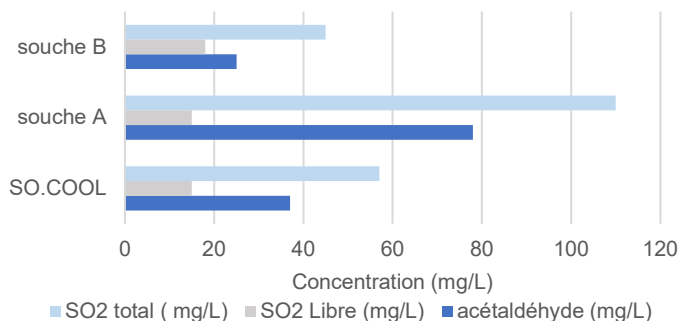
*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



## RÉSULTATS D'ESSAIS

### FAIBLE PRODUCTION DE SO<sub>2</sub>

**SO.COOL®** est issu d'un programme de recherche alliant hybridation et connaissance génétique. Cela a permis de sélectionner une souche à la fois aromatique (souche A) et produisant très peu de composés soufrés (souche B).



*Concentrations en SO<sub>2</sub> et acétaldéhyde mesurées dans des vins de Chardonnay.*



## BON À SAVOIR !

En cas de besoin nutritif, évitez l'ajout d'azote minéral en début de fermentation alcoolique afin de ne pas bloquer l'assimilation des acides aminés. En effet, **en présence d'azote minéral en forte concentration, le système NCR\* bloque l'assimilation des acides aminés.** Préférez alors un apport d'azote organique avec le nutriment **NUTRICELL® FULLAROM.**

En cas de stress abiotique avéré, n'oubliez pas **l'importance du rééquilibrage nutritionnel de vos moûts** grâce à **NUTRIMUST® B+.**

*\*NCR ou « Nitrogen Catabolite Répression » en anglais, est un mécanisme important dans le métabolisme des levures. Il agit comme une voie de régulation. Il "réprime" l'utilisation des sources d'azote complexes lorsque les sources d'azote mnérales sont disponibles en abondance.*

*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.*