



SO.FRUITY®



Notes de petits fruits rouges

Vins rouges frais et souples

Sélection en Beaujolais par l'IFV



OBJECTIFS OENOLOGIQUES

- Sélection dans le vignoble du Beaujolais par l'Institut Français de la Vigne sous le code L1414
- Sur Gamay, son cépage de sélection, expression d'arômes floraux (pivoine, rose)
- Bonne extraction des anthocyanes et des tanins (Boisson R. et Lempereur V., 2012, Les Entretiens du Beaujolais) profitant à l'obtention de vins rouges colorés, et de structure fondue
- Macérations courtes à moyennes (5 à 15 jours en macération traditionnelle), macération carbonique, ou thermovinification
- Convient parfaitement aux process de vinifications avec co-inoculation levure-bactérie
- Convient à différents cépages : Merlot, Gamay, Pinot ...



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.



RESULTATS D'ESSAIS

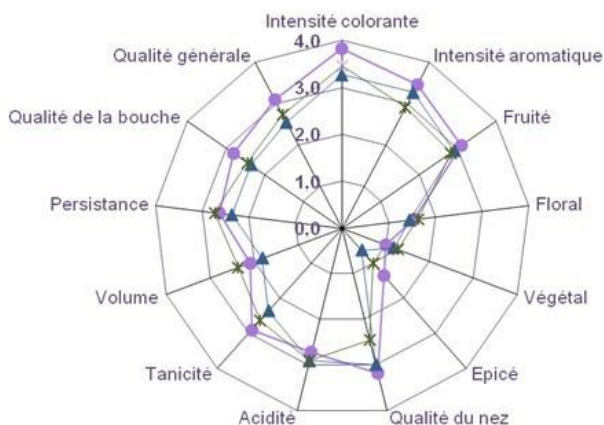


Figure : comparaison des profils organoleptiques de 3 vins élaborés avec des levures utilisées dans le vignoble du Beaujolais. Essai Sicarex Beaujolais sur AOC Beaujolais Village Blacé.



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 de température comprise entre 35 et 40°C.

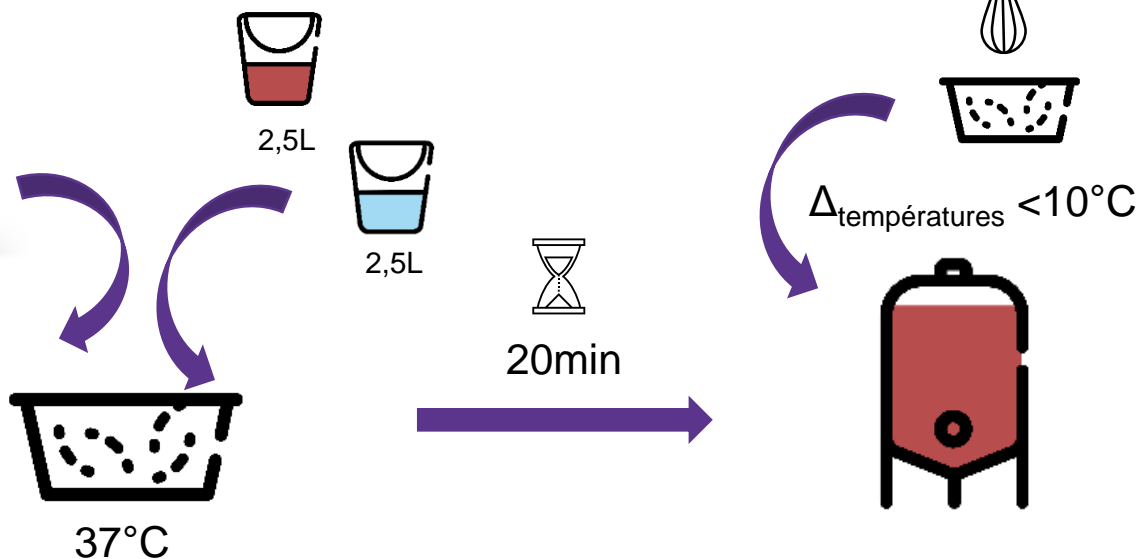
Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C. Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec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



500g



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Températures de fermentations optimales	18-32°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 14% vol.
Cinétique fermentaire	Très bonne implantation, cinétique rapide
Facteur Killer	Killer K2
Production acidité volatile	Faible
Production SO ₂	Faible
Besoins Azote	Faible
Production H ₂ S	Faible
Production de glycérol	Moyenne
Production d'acide pyruvique	Moyenne
Production d'acétaldéhyde	Moyenne