LEVURES

VIALATTE FERM® W12

Saccharomyces cerevisiae galactose -	**Vins élégants et ronds en bouche**	**Elevage sur lies**

OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Optimisation de la complexité aromatique et de la rondeur en bouche en conservant le potentiel qualitatif et le caractère variétal.
- Respectueuse du cépage et du terroir.
- Autolyse rapide pour un élevage sur lies optimisé avec bâtonnage.
- Très résistante aux conditions extrêmes (forte concentration en sucre, degré alcoolique élevé, pH bas, température basse, pression).
- Achèvement complet et rapide de la FA tout en évitant la production de composés indésirables.
- Reprise de fermentation.

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

CONDITIONNEMENT

500 G

CONSERVATION

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

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

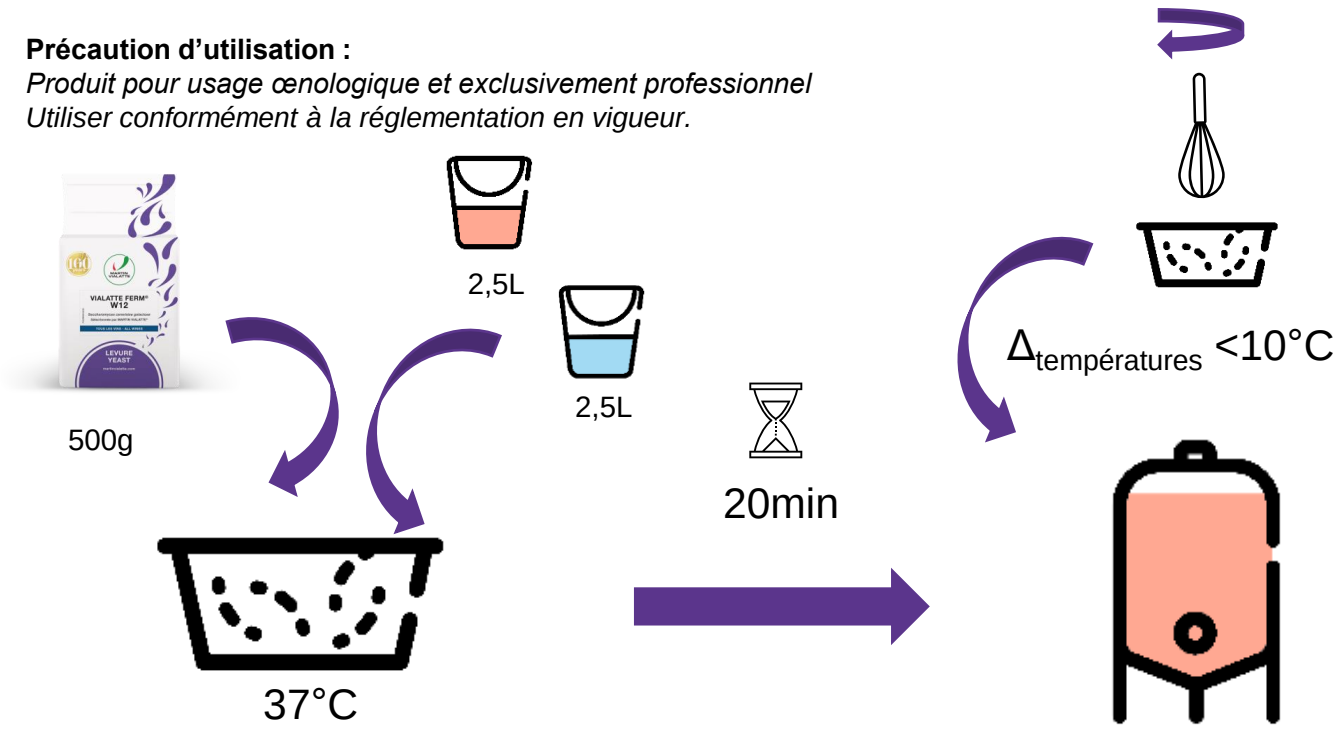
Espèce	*Saccharomyces cerevisiae galactose -*
Températures de fermentations optimales	10-30°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 15% vol.
Cinétique fermentaire	Moyenne si T°<16°C
Facteur Killer	Killer K2 positif
Production acidité volatile	Faible
Production SO_2	Faible
Besoins Azote	Faible
Production H_2S	Faible
Production de glycérol	6-7g/L

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.



SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30