

<b>Description</b>	Mélange de levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
<b>Caractéristiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Il a des caractéristiques aromatiques très marquées, sans toute fois altérer les particularités de la variété</li><li>➤ Vitesse moyenne de fermentation</li><li>➤ Pouvoir alcooligène: 14% vol.</li><li>➤ Température de fermentation conseillée: 18-22°C</li></ul> <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
<b>Utilisation</b>	Adapté pour le Pinot Gris, Prosecco, Chardonnay. Excellent pour la fermentation des Lambrusco et Barbera. Dosage conseillé: de 10 à 20 g/hl.
<b>Préparation</b>	Dissoudre 1 Kg de levure dans 20 litres d'eau à 37°C pendant 20 minutes. Ajouter autant de moût ou de vin bourru et attendre une heure. Puis doubler le pied de fermentation en ajoutant des facteurs de croissance biologiques. Au bout d'une heure ajouter le tout à la masse à fermenter ou refermenter.
<b>Conditionnement</b>	Sachets en aluminium multicouche de 5 kg.
<b>Durée et conservation</b>	Conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Période de conservation: comme indiqué dans l'étiquette.  Ne contient pas d'OGM conformément au Règ. CE n. 1829/2003 et au Règ. CE n. 1830/2003 et modifications ultérieures. Ne contient pas d'allergènes conformément au Règ. CE n. 1169/2011 et modifications ultérieures.