BIOENOLOGIA 2.0

LEP 200

Description

Levure *Saccharomyces cerevisiae.*

Caractéristiques

- Souche très aromatique à l'activité thiolée élevée, elle favorise la production d'arômes d'agrumes, en particulier le pamplemousse, les arômes d'ananas et de fruit de la passion
- Excellente activité de fermentation
- Température de fermentation: 13-22°C
- Pouvoir alcooligène: 16% vol.
- Faible production de sulfites

Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.

Utilisation

Souche sélectionnée en Australie, particulièrement adaptée pour les vins blancs aromatiques comme le Sauvignon Blanc, Traminer, Müller, Soave, Chardonnay, Pinot Blanc, Veltliner, Muscat, Prosecco, etc.
Excellente pour la prise de mousse aussi bien par la méthode classique que par la méthode Charmat.
Dosage conseillé: de 10 à 20 g/hl.

Préparation

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 volume du pued de fermentation en ajoutant des facteurs de croissance biologiques. Au bout d'une heure ajouter le tout à la masse à fermenter ou refermenter.

Conditionnement

Sachets en aluminium multicouche de 0,5 kg.

Durée et conservation

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.

Bioenologia 2.0 S.r.l.
Via Verdi, 32
31046 Oderzo (TV)

Tel. +39 0422 815518 r.a.
Fax +39 0422 716302
E mail: info@bioenologia.com

Rev. 5 - 09.01.2023