

Description	Levure <i>Saccharomyces bayanus</i> .
Caractéristiques	➤ Excellente production de glycérine ➤ Rendement en alcool: 16% vol. ➤ Tolérance à l'alcool jusqu'à 18% vol. ➤ Capacité de fermentation à basses températures ➤ Faible consommation de sels d'ammonium, faible production d'acidité volatile, sensible à la nutrition hypervitaminée ➤ Réduit l'acide acétique ➤ 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	Indiquée surtout pour la prise de mousse, aussi bien par la méthode Charmat que par la méthode classique. Particulièrement adaptée pour les moûts dont le contenu en sucre est élevé, comme les vins passerillés et Amarone. 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 vin bourru et attendre une heure. Puis doubler le volume du pied de fermentation tout en ajoutant des facteurs de croissance biologiques. Au bout d'une heure ajouter le tout à la masse à fermenter ou à 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.