

Description	Mélange de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
Caractéristiques	➤ Excellente production de glycérine ➤ Capacité de fermentation à basses températures (14-18°C) ➤ Faible consommation de sels d'ammonium ➤ Faible production d'acidité volatile ➤ Rendement en alcool: 16% vol. ➤ Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16% vol. Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.
Utilisation	Particulièrement adapté pour les vins blancs comme le Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Verduzzo, Trebbiano, Soave et pour la prise de mousse de vins blancs et rosés. 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 tout 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.
Conditionnement	Sachets en aluminium multicouche de 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.