

Description	Mélange de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et <i>bayanus</i> .
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">➤ Excellente production de glycérine➤ Capacité de fermentation à basses températures (14-18°C)➤ Demande limitée d'azote➤ Faible production d'acidité volatile➤ Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16% vol. <p>Produit réservé à un usage professionnel dans le domaine oenologique Règ. CEE/UE n° 934/2019 et International Codex OIV.</p>
Utilisation	Particulièrement adapté pour les vins comme le Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Verduzzo, Trebbiano, Soave et pour la prise de mousse du Prosecco et Chardonnay. Il donne beaucoup de finesse et d'élégance dans les parfums en exaltant les arômes floraux et fruités adaptés aux vins blancs. 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 tout en associant 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.