

SELECTYS ALPINA®



Levure pour l'élaboration de vins blancs

CARACTERISTIQUES

SELECTYS® ALPINA est une souche de *Saccharomyces Cerevisiae* sélectionnée par OENOFRANCE en Suisse à l'issue d'un programme de micro-sélection sur Chasselas (N°CH330). Elle est particulièrement appréciée pour sa capacité à produire des esters fermentaires aux arômes de fruits et de fleurs, donnant aux vins un style très frais tout en respectant la minéralité du terroir.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : ND
- Cinétique Fermentaire : rapide
- Plage de température de fermentation : 12 à 32°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : faible
- Production d'H₂S : moyenne à faible

Caractéristiques organoleptiques :

SELECTYS ALPINA® permet le respect de l'expression des cépages. Les vins obtenus avec **SELECTYS ALPINA®** présentent une netteté aromatique florale et fruitée.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs issus de cépages neutres ou aromatiques

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids dans un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

180/2018 – 1/2

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.