OENOFRANCE

LEVURES

SELEZIONE ITALICA

SELECTYS® ITALICA CR1

Levure pour l'élaboration de vins rouges à fort potentiel alcoolique
Facilite le redémarrage des fermentations

CARACTÉRISTIQUES

La souche **SELECTYS® ITALICA CR1** a été isolée en 2008 en Italie sur raisins rouges passerillés sur le cépage Corvina et provenant des meilleurs vignobles de la Valpolicella destinés à la production du vin Amarone.

Due à son origine, **SELECTYS® ITALICA CR1** a un fort pouvoir osmotolérant(> 300 g/l de sucres), même si elle est inoculée à très basse température, <10 °C.
Sa fermentation est régulière et, sans production d'écume.
Les exigences nutritionnelles exprimées en azote assimilable sont faibles à modérés, toutefois nous recommandons une nutrition azotée appropriée avec **VIVACTIV® PREMIER** surtout si le degré alcoolique potentiel est très élevé.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

SELECTYS® ITALICA CR1 est une souche *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f bayanus) très vigoureuse qui garantit un rapide départ et une fermentation complète même dans des conditions très difficiles. Dans le test de vinification, la souche **CR1** a été soumise à de multiples stress mais elle a malgré tout porté à terme la fermentation avec régularité et avec des résultats organoleptiques de haut niveau.

Extrêmement résistante à l'alcool et grâce à sa forte affinité pour le fructose, **SELECTYS® ITALICA CR1 est également conseillée pour une reprise de fermentation alcoolique.** Un protocole de reprise de fermentation OENOFRANCE® est disponible sur demande.

Température de fermentation conseillée	de 8° à 30°C
Température en début d'inoculation :	5°C
Production de H2S :	très faible
Production de SO2 :	moyenne
Production d'acidité volatile :	très faible
Production de glycérol :	élevée
Pouvoir alcoogène :	> 18 % vol.

APPLICATIONS

SELECTYS® ITALICA CR1 est une levure adaptée à la production de vins rouges à fort potentiel alcoolique. Elle réussit toujours à valoriser les caractéristiques aromatiques typiques des cépages et du terroir sans masquer les arômes variétaux. Elle respecte le cadre polyphénolique des vins rouges sans diminuer la couleur.
Une production élevée de glycérol et la libération dès les phases finales de la fermentation de polysaccharides pariétaux garantissent un apport positif à la rondeur en bouche.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SELECTYS® ITALICA CR1 est utilisé dans le Programme Rouge OENOTERRIS®

Pour en savoir-plus consultez le site internet www.oenoterris.com

L'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire **les « bons » choix d'itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

Les objectifs d'Oenoterris

OENOTERRIS® est un concept qui incarne la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble et proposer une stratégie agronomique raisonnée en fonction d'un profil de vin.

Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

Le Programme Rouge a pour objectif de valoriser et d'améliorer l'expression du profil « fruité, frais et gourmand » des vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

Vinification : 20 -30g/100 kg de vendanges – selon le mode d'inoculation
Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

Réhydratation : **20 g/hL**
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.

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.
Pour optimiser l'ensemble des qualités fermentaires et organoleptiques, il est conseillé d'ajouter VIVACTIV® ARÔME (10-20 g/hL) durant la préparation de la levure.

Addition directe : 30g/hL
Disperser la levure sur le sommet de la cuve ou dans le bac, lors du remontage d'homogénéisation. Il est important de bien homogénéiser le microorganisme dans la cuve (prévoir un remontage sur la totalité du volume de la cuve à ensemencer).
Conjointement ajouter 20 – 30 g/hL de VIVACTIV® PREMIER directement à la cuve.
PAS d'addition directe pour la reprise de FA.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

500 g

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 ni 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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**