

SELECTYS® K

Levure œnologique pour apporter sécurité et finesse (respect du terroir) à tout type de vins

CARACTERISTIQUES

SELECTYS® K est une souche de *Saccharomyces Cerevisiae* var *bayanus*.

SELECTYS® K possède un facteur killer permettant une très bonne implantation quelle que soit la population indigène présente.

SELECTYS® K a une très bonne résistance à l'alcool qui lui permet de conduire la fermentation alcoolique même en conditions difficiles.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* var *bayanus*
- Cinétique fermentaire : rapide à très rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 10 à 28°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : modéré
- Production de SO₂ : faible
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : moyenne

Propriétés organoleptiques :

- Netteté aromatique et gustative.
- Respect de l'expression des cépages.

APPLICATIONS

Elaboration des vins blancs, rouges et rosés.

Elle peut s'utiliser en conditions difficiles : vendanges altérés, ...

Dans les conditions de stress maximum, il est recommandé d'ajouter le nutriment **VIVACTIV PERFORMANCE** après le 1er tiers de la fermentation alcoolique.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'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.

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 500 g.
Sac de 10kg

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.