

SELECTYS® LA BAYANUS

Levure pour une conduite sécurisée des fermentations alcooliques

CARACTERISTIQUES

SELECTYS® LA BAYANUS est une levure *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (nouvelle dénomination pour *bayanus*). Dotée d'une haute résistance à l'alcool et de très bonnes performances fermentaires, elle assure un parfait déroulement de la fermentation alcoolique et évite toutes les déviations. **SELECTYS® LA BAYANUS** est une levure très polyvalente, elle peut être utilisée pour l'élaboration de tous types de vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae galactose* -
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 32 °C
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : faible
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : 6-8 g/L

Caractéristiques organoleptiques :

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

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

APPLICATIONS

- Elaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.
- Reprise de fermentation alcoolique.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

023/2018 – 1/2

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 500g.
10 kg

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.