

## SELECTYS® LA CEREVISIAE

Levure œnologique pour le respect de l'expression variétale des cépages et une fermentation alcoolique sécurisée.

### CARACTERISTIQUES

**SELECTYS® LA CEREVISIAE** est une souche de *Saccharomyces Cerevisiae* sélectionné par Oenofrance® pour ses bonnes performances fermentaires et son respect des caractéristiques variétales des cépages.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

#### Caractéristiques fermentaires :

Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*

Facteur Killer : sensible

Cinétique fermentaire : multiplication rapide, phase de latence courte, cinétique moyenne

Plage optimale de température de fermentation : 12 à 32°C

Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14% Vol.

Production d'acidité volatile : faible

Besoin en azote : moyen élevé

Production de SO<sub>2</sub> : faible

Production d'H<sub>2</sub>S : faible

Production de glycérol : moyenne

#### Propriétés organoleptiques :

Netteté aromatique et gustative.

Respect de l'expression des cépages.

### APPLICATIONS

Elaboration des vins tranquilles : blancs, rouges ou rosés.

Dans les conditions de stress maximum, il est vivement recommandé d'ajouter le nutriment **VIVACTIV PERFORMANCE** dans 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.

239/2021 – 1/2

**Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

**CONDITIONNEMENT**

---

Sachet sous vide de 500g.  
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.*