

SELECTYS® LA FRUITÉE

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

CARACTERISTIQUES

SELECTYS® LA FRUITÉE est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques. Elle est particulièrement reconnue pour sa capacité à produire des esters fermentaires aux arômes de fruits et de fleurs, donnant aux vins un style très frais.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : positif
- Cinétique Fermentaire : très rapide
- Plage de température de fermentation : 10 à 16°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : moyen à élevé
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible

Caractéristiques organoleptiques :

SELECTYS® LA FRUITÉE permet d'orienter le profil des vins vers des arômes de fruits à chair jaune, fruits à chair blanche et vers des arômes de fleurs. Les vins obtenus avec **SELECTYS® LA FRUITÉE** sont équilibrés et présentent une grande fraîcheur aromatique.

Pour optimiser la production des arômes fermentaires, il est recommandé de conduire la fermentation à basse température, entre 14 et 16°C, et de compléter le moût avec le nutriment **VIVACTIV® ARÔME**.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs et rosés aromatiques issus de cépages neutres ou aromatiques

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20-30 g/hL selon le mode d'inoculation

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

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. Afin de favoriser le métabolisme secondaire de formation des arômes, il est conseillé d'ajouter VIVACTIV® ARÔME (10-20 g/hL) à 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 ensemer). Conjointement ajouter 20–30 g/hL de VIVACTIV® PREMIER directement à la cuve.

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.