CONCERTO™

Redonnez de la fraîcheur aux vins rouges de la Méditerranée avec CONCERTO™, une alternative naturelle pour éviter l'uniformisation.

CONCERTO™ est une souche spécifique de *Lachancea thermotolerans* qui a été sélectionnée dans un pays méditerranéen pour ses propriétés uniques. Cette solution microbienne naturelle peut aider à accroître l'acidité totale du vin.

Commercialisée en 2012, CONCERTO™ est une souche *Lachancea thermotolerans* pure qui est idéale pour les vins produits sous des climats chauds. Elle produit de l'acide lactique qui donne aux vins de la rondeur et une acidité équilibrée, ce qui se traduit par une plus grande fraîcheur.

Outre l'action sur la fraîcheur, la complexité aromatique est également améliorée par l'utilisation de CONCERTO™ puisque c'est la première levure à démarrer la fermentation alcoolique.

CONCERTO™ est également capable de produire de l'isobutyrate d'éthyle, en combinant l'éthanol et l'acide isobutyrique. Cette molécule est connue pour être un des composants majeurs de l'arôme de fraise fraîche.

Son utilisation est donc indispensable avant l'inoculation de votre levure habituelle si vous produisez des vins rouges, rosés ou blancs dans une région chaude ou très chaude. Dosage parfait : 25 g/hl ; 2 à 3 jours de fermentation avant la seconde inoculation.

Levures de spécialité pour une vinification sophistiquée

- FROOTZEN®
- PRELUDE™
- CONCERTO™
- MERIT™
- MELODY™
- JAZZ
- OCTAVE

Contact

Contactez-nous pour en savoir plus sur nos solutions uniques et sur nos partenariats

CONTACT

Chr. Hansen Holding A/S

Boege Alle 10-12
2970 Hoersholm
Denmark

Contact

Téléphone: +45 45 74 74 74
Fax: +45 45 74 88 88
info@chr-hansen.com
Contact

Chr. Hansen Holding A/S | Copyright © 2014-2023