



SO.CLASSIC BY



**Expression
variétale**

***Saccharomyces
cerevisiae*
Galactose -**

**Reprise de
fermentation
alcoolique**



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Résistance aux degrés alcooliques élevés
- Très bonnes capacités fermentaires
- Netteté aromatique et gustative
- Respect de l'expression des cépages



DOSE D'EMPLOI

20 g/hL



CONDITIONNEMENT



**500 G
10 KG**



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> galactose (anciennement <i>bayanus</i>)
Températures de fermentations optimales	12-32°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 16% vol.
Facteur killer	Sensible
Cinétique fermentaire	Rapide
Production acidité volatile	Faible
Production SO ₂	Faible
Production acétaldéhyde	Faible
Besoins Azote	Faible
Production H ₂ S	Faible
Production glycérol	Moyenne

**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 de 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.*



500g



2,5L



2,5L



37°C



20min

 $\Delta_{\text{températures}} < 10^{\circ}\text{C}$ 