

SO.CLASSIC BY

**Levure pour une conduite sécurisée de la fermentation,
dans le respect de l'expression variétale**

CARACTERISTIQUES

SO.CLASSIC BY est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab pour ses très bonnes capacités fermentaires, notamment sa résistance aux degrés alcooliques élevés.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anciennement bayanus)
- Facteur Killer : sensible Cinétique fermentaire : rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 32° C 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 : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : faible

Propriétés organoleptiques :

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

APPLICATIONS

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

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.

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

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.

023/2018 – 1/2

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g. Outre de 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.