

# SELECTYS LA RAFFINEE

Levure pour l'élaboration de vins rouges complexes et fruités

## CARACTERISTIQUES

**SELECTYS LA RAFFINEE** est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab pour sa capacité à élaborer des vins rouges fruités et complexes destinés ou non à l'élevage.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

### Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 15 à 28°C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne

### Caractéristiques organoleptiques :

**SELECTYS LA RAFFINEE**, grâce à son pool enzymatique, développe des arômes fruités et complexes provenant de la production d'esters fermentaires et d'arômes variétaux. D'autre part, elle diminue les notes végétales (type poivron vert) liées à la présence de méthoxypyrazines. **SELECTYS LA RAFFINEE** est donc particulièrement recommandée pour les cépages de type Merlot, Cabernet etc... ou pour les raisins à faible maturité.

## APPLICATIONS

- Elaboration de vins fruités et complexes destinés ou non à l'élevage issus des grands cépages internationaux
- Valorisation particulière des cépages rouges riches en méthoxypyrazines et des raisins récoltés à faible maturité.

## 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 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.

### **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.*