



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

VINTAGE RED

LEVURES SECHES ACTIVES

Pour les vins rouges de garde

Applications Oenologiques

VINTAGE RED est une souche sélectionnée pour la production de vins "Européens" destinés à un élevage moyen à long.

Juste après la fermentation alcoolique, le vin peut apparaître fermé au nez. Par la suite, durant l'élevage, le bouquet va s'étoffer avec des notes de fruits mûrs et de confiture, des arômes doux qui ne vont pas masquer la typicité du cépage

De plus, elle produit de bonne quantité de glycérol et de manoprotéines qui vont stabiliser la couleur ainsi qu'adoucir l'astringence.

En raison de sa capacité à adoucir les arômes et la structure, elle est conseillée pour la fermentation de raisins qui peinent à atteindre la maturité.

Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	18 - 32°C	Besoin en oxygène :	moyen à élevé
Phase de latence :	courte	Production de volatil	moyen
Vitesse de fermentation :	moyenne	Production de H ₂ S	moyen à faible si bien nourrie
Tolérance alcoolique :	≤ 16% v/v	Production de SO ₂	faible
Facteur killer :	neutre	Production de glycérol	élevé
Résistance au SO ₂ libre :	élevé	Absorption de la couleur	faible
Besoin en azote :	moyen	Compatibilité avec la FML	haute, favorise la FML

Dose d'emploi

- 20 à 40 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de NUTRIFERM NRJ.

Conditionnement et conservation

Sachet de 500g

Conserver le sachet fermé dans un endroit sec et frais 12-15°C. Une fois le paquet ouvert, utilisez-le rapidement