



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

FERVENS SLC

LEVURES SECHES ACTIVES

Levure œnologique *Saccharomyces cerevisiae*.

L'assurance d'une fermentation rapide et complète dans le respect de la typicité.

Applications Oenologiques

SLC est une levure spécialement sélectionnée pour assurer une fermentation alcoolique régulière et complète de tous types de vins.

Elle est particulièrement adaptée aux grandes structures dans lesquels il est difficile de maîtriser tous les éléments requis pour une bonne fermentation.

SLC est peu sensible au milieu, elle est capable de fermenter les moûts pauvres en azote, sans contrôle de la température et contaminés microbiologiquement.

SLC est la levure technologique parfaite. Elle permet toujours d'élaborer des vins de bonne qualité, sans altération tout en exerçant aucun contrôle sur la fermentation.

L'expérience nous a montré que cette levure permet d'obtenir des vins très structurés dans de bonnes conditions.

Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	>14°C	Besoin en azote :	nul
Phase de latence :	court	Besoin en oxygène :	faible
Vitesse de fermentation :	régulière	Production de volatil	faible
Tolérance alcoolique :	≤ 14% v/v	Production de H ₂ S	faible
Facteur killer :	neutre	Acétaldehyde	faible

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 AROM.

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