

ENARTIS FERM SC

SOUCHE POLYVALENTE

SC est une levure polyvalente utilisée dans la fermentation de tous types de vins.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

SC est une souche polyvalente qui peut être utilisée dans la fermentation des vins blancs, rouges et rosés.

SC assure une fermentation régulière et complète, avec une bonne source d'azote disponible.

Elle permet la production de vins fins, frais et aux arômes variétaux intenses.

Elle est recommandée pour la production de vins jeunes et faciles à boire.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

La température de fermentation est de 15 à 30 ° C,

Phase de latence : courte

Vitesse de fermentation : haute

Tolérance à l'alcool : ≤ 13% v / v

Facteur killer : neutre

Résistance au SO₂ : 50 mg / L SO₂ libre

Rapport sucre / alcool de 16,5 g de sucre pour 1% d'alcool

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Besoin en azote : moyen

Besoin en oxygène : moyen

Production d'acidité volatile : faible

Production d'acétaldéhyde : faible

Production d'H₂S : faible

Production de SO₂ : faible

Production de mousse : faible

Compatibilité avec la fermentation malolactique : bonne

APPLICATION

Vins blancs, rouges et rosés jeunes et facile à boire. Production de vins avec un fort caractère variétal renforcé par un arôme fermentaire délicat. Une fermentation régulière et complète de grands volumes

DOSAGE

20-40 g / 100 L (1,67 à 3,3 lb / 1000 gal)

Les doses les plus élevées sont recommandées en cas de raisin pourri à haute teneur en sucre et si les conditions microbiologiques sont difficiles.

Diluer la levure sèche dans 10 fois son poids en eau à 35-38 ° C ou à 95-100 ° F. Remuer doucement. Laissez la suspension reposer pendant 20 minutes, puis mélanger à nouveau doucement. Ajouter la suspension au jus lorsque l'on commence à remplir la cuve de fermentation. La différence de température entre la suspension de levure et le jus ne doit pas dépasser 10 ° C (50 ° F). Homogénéiser par pompage ou par mélange de jus inoculé.

Respecter les temps et les méthodes mentionnés ci-dessus assure une activité maximale de la réhydratation des levures.

STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT

Emballage sous vide de 0,5 kg ou sac de 10 kg

Paquet scellé: conserver dans un endroit sec et frais (de préférence 5-15 ° C ou 41-59 ° F).

Emballage ouvert: reboucher soigneusement et stocker comme indiqué ci-dessus; utiliser rapidement après ouverture.

Le produit est en conformité avec le Codex Œnologique International.

Produit approuvé pour la vinification en conformité avec Reg. (CE) N. 606/2009

Produit approuvé pour la vinification par le TTB. Limite juridique: N / A

Il contient du Monostéarate de sorbitane (E491)