



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# VQ ASSMANSHAUSEN

### LEVURES SECHES ACTIVES

La plus populaire des levures pour l'élaboration de Pinot Noir.

#### Applications Oenologiques

Avec ses caractéristiques désirables telles qu'une phase de latence longue, une vitesse de fermentation modérée et une bonne tolérance à l'alcool, VQ Assmanshausen est parfaite pour améliorer les caractéristiques épicées du Pinot Noir et améliore également la complexité et la structure tout en minimisant la perte de couleur.

VQ Assmanshausen est également un bon choix pour les Syrah, Humagne Rouge, et vin blanc aromatique tel que Riesling, Gewurztraminer.

Variété recommandée: Pinot Noir, Syrah, Humagne Rouge, Riesling, Gewurztraminer

#### Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	20 - 30°C	Besoin en oxygène :	faible
Phase de latence :	longue	Production de volatil	moyen
Vitesse de fermentation :	lente	Production de H <sub>2</sub> S	faible
Favorise les longues macérations		Production de SO <sub>2</sub>	faible
Tolérance alcoolique :	≤ 15% v/v	Production de glycérol	élevé
Facteur killer :	neutre	Absorption de la couleur	faible
Résistance au SO <sub>2</sub> libre :	élevé	Compatibilité avec la FML	haute, favorise la FML
Besoin en azote :	moyen		

#### 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