



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# RED FRUIT

### LEVURES SECHES ACTIVES

Rosés et rouges aux arômes intenses

#### Applications Oenologiques

RED FRUIT est une levure qui produit des vins rouges jeunes et des rosés caractérisés par des arômes fruités très intenses.

RED FRUIT est une levure capable de produire des arômes secondaire intenses dans une large gamme de conditions. Les vins fermenté avec cette souche sont toujours très appréciés des consommateurs car ils sont plaisants et fruités. Type baies des bois et violette.

Elle produit également une grande quantité de glycérol et respect l'acidité du cépage. Il en résulte des vins frais et légers.

#### Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	15 - 34°C	Besoin en oxygène :	élevé
Phase de latence :	court	Production de volatil	faible
Vitesse de fermentation :	rapide	Production de H <sub>2</sub> S	faible si bien alimentée
Tolérance alcoolique :	≤ 16% v/v	Production de SO <sub>2</sub>	faible
Facteur killer :	killer	Production de glycérol	moyen
Résistance au SO <sub>2</sub> libre :	élevé	Acetaldehyde	faible
Besoin en azote :	élevé	Compatibilité avec la FML	faible, retarde 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 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.