

CEPPO 20

Levure œnologique *Saccharomyces cerevisiae*

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

Souche (n° 7013) sélectionnée dans les Corbières par l'INRA de Narbonne.

Applications Oenologiques

CEPPO 20 est une levure de type starter garantissant l'élaboration de tous types de vins.

Propriétés oenologiques

Cinétique de fermentation :	phase de latence courte, cinétique rapide et régulière.
Rendement sucre/alcool :	16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.
Caractéristiques technologiques :	Plage optimale de température : 15 à 35 °C. Résistance à l'alcool : 14 %. Résistance au SO ₂ libre : 50 mg/l. Faible production d'écume.
Caractéristiques du métabolisme :	Production de glycérol moyenne à forte, 6 à 8 g/l. Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,15 g/l. Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 20 mg/l. Production d'alcools supérieurs faible (vins aptes à la distillation). Production de H ₂ S faible. Production de SO ₂ faible, inférieure à 10 mg/l.
Phénotype :	Neutre au facteur killer.

Dégrade partiellement l'acide malique (20 à 30 %) et favorise ainsi le démarrage de la fermentation malo-lactique.
Possède une bonne capacité à fermenter des moûts fortement débourbés.

Dose d'emploi

CEPPO 20 contient 25 milliards de cellules sèches actives par gramme. Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement et conservation

CEPPO 20 est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.