



Solutions for wine making

## L.A. Cerevisiae

**Saccharomyces Cerevisiae Souche Montrachet 522 Davis**

Levure sélectionnée pour les départs rapides de fermentation des moûts rouges et blancs.

Grâce à ses excellentes capacités fermentaires, L.A. Cerevisiae produit des vins de qualité, dans le respect des caractéristiques variétales.

### INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Implantation rapide et efficace départ en fermentation rapide.
- > Fermentation complète et régulière.
- > Température de fermentation: à partir de 12°C.
- > Bonne résistance à l'alcool >13,5% vol.
- > Faible production de composés soufrés.
- > Faible production d'acidité volatile.

### DOSE D'EMPLOI

- > 20 g/hl.

### MODE D'EMPLOI

- > **Réactivation:** Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C) additionnée d'un peu de sucre. Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 5°C.
- > **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

### CONDITIONNEMENT

- > Sachet de 500 g.

### CONSERVATION

- > Conserver dans un endroit frais et sec. Ne pas conserver un paquet entamé.

