

la Solutions for wine making

L.A. RB2

Saccharomyces cerevisiae - Souche RB2.

Par sa capacité naturelle à faiblement adsorber la matière colorante, la souche L.A. RB2 favorise la production de vins rouges fruités et élégants, révélant l'arôme pariétal du Pinot noir. Par ses caractéristiques aromatiques et organoleptiques, la souche L.A. RB2 est idéale pour la vinification des cépages rouges bourguignons.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Bonne implantation.
- > Cinétique fermentaire régulière, avec un potentiel allant jusqu'à 16%.
- > Production d'acidité volatile: faible.
- > Production de composants soufrés: faible.
- > Large tolérance aux températures: 20 à 32°C.
- > Faible besoin en azote

DOSES D'EMPLOI

- > 20g/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 ensemercer 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.

CONDITIONNEMENT

- > Paquet de 500 g.

CONSERVATION

- > Conserver dans un endroit frais et sec, dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Ne pas conserver un paquet entamé.

AD-18/06/08

