

SELECTYS® BIO



Levure œnologique certifiée Bio pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

CARACTERISTIQUES

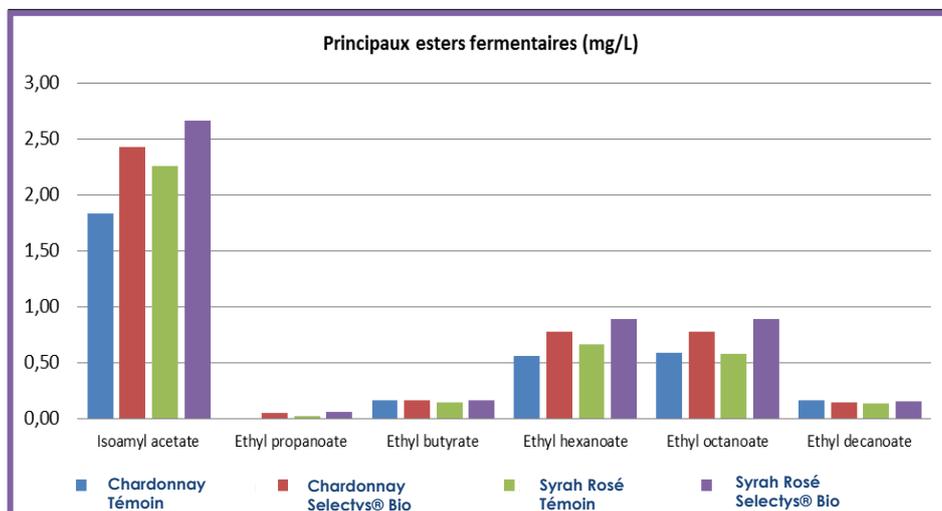
SELECTYS® BIO est une souche de *saccharomyces cerevisiae* certifiée biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008) et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique. De par son excellent comportement fermentaire à basse température, **SELECTYS® BIO** est une levure favorisant la production d'esters fermentaires pour l'élaboration de vins blancs et rosés biologiques de qualité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* galactose – (anciennement bayanus)
- Phénotype Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire : moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 18°C
- Turbidité optimale pour favoriser les esters : 60-80 NTU
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne

Caractéristiques organoleptiques :



Molécules	Seuil de perception	Arômes
Isoamyl acetate	0,03	banane
Ethyl propanoate	5,5	cerise
Ethyl butyrate	0,125	fraise
Ethyl hexanoate	0,062	mûre
Ethyl octanoate	0,58	floral
Ethyl decanoate	0,2	poire

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs et rosés aux arômes fruités intenses
- Valorisation des cépages neutres ou aromatiques
- Il est recommandé pour intensifier de fermenter à une température proche de 14°C et d'ajouter à l'inoculation un nutriment organique adaptée.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.