

## SELECTYS LA CROQUANTE

Levure pour l'élaboration des vins blancs et rosés frais et intenses.

### CARACTERISTIQUES

**Selectys LA CROQUANTE** est une levure *Sacharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à augmenter la fraîcheur aromatique et la vivacité des vins blancs et rosés. Particulièrement recommandée pour atténuer le caractère alcoolique de certains vins méridionaux. Elle produit des vins aux arômes intenses et frais d'agrumes (pamplemousse), de fruits à chair blanche (poire, pêche blanche...)

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

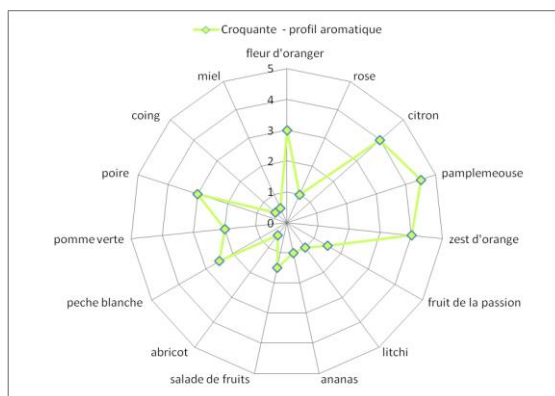
#### Caractéristiques fermentaires :

**Selectys LA CROQUANTE** est une levure robuste qui permet de conduire la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions même en conditions de stress (basses température et turbidité ...)

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : neutre
- Plage optimale de température de fermentation : 8 à 15 °C
- Vitesse de fermentation : rapide à très rapide.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible à très faible
- Besoin en azote : moyen ( pas d'apport azotée en début de FA si YAN >150 mg/L)
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne à forte
- Production d'H<sub>2</sub>S : faible
- Production de glycérol : 7-9 g/L

#### Caractéristiques organoleptiques :

Production importante d'esters fermentaires aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, favorise la fraîcheur et la vivacité en bouche.



**Recommandations :**

Ne pas utiliser de DAS ou de nutrition azotée organique riche en acides aminés soufrés et / ou riches en GSH. Un apport d'oxygène entre 1050 et 1030 de densité permet une meilleure gestion des fins de FA.

**APPLICATIONS**

---

Elaboration des vins blancs et rosés frais et aromatiques. Idéale sur Chardonnay, Viognier Grenache des zones méridionales.

**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.

10 kg

**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.*