

## SELECTYS® SR

### Levure pour l'élaboration des vins rosés expressifs

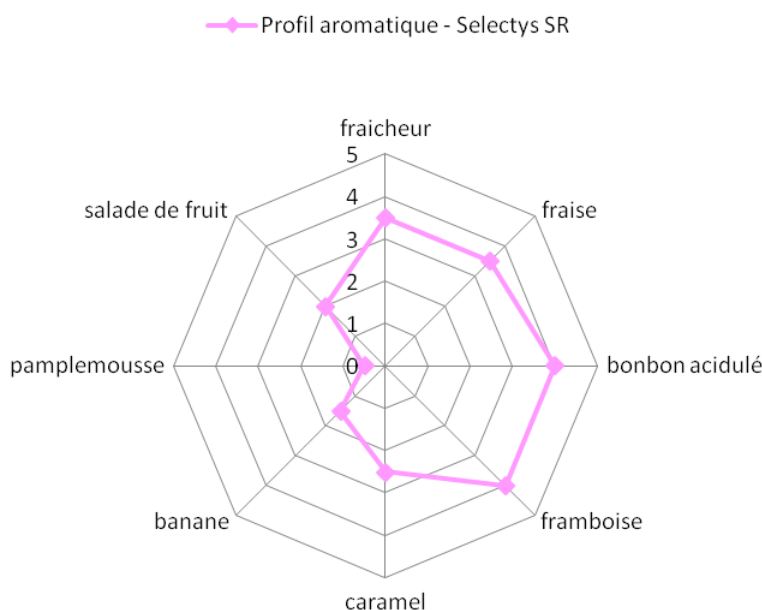
#### CARACTERISTIQUES

**SELECTYS® SR** est une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour l'élaboration des vins rosés sur un profil de petits fruits rouges gourmands et acidulés. Elle convient aux différents process d'élaboration des vins rosés (pressurage direct ou saignée). Elle résiste parfaitement aux conditions difficiles (basses T°, moûts très clarifiés) rencontrées dans ce type de vinification.

#### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

##### Caractéristiques organoleptiques :

**SELECTYS® SR** grâce à son pool enzymatique\*, permet une production importante d'esters fermentaires aux notes de fruits rouges.



\*Production par **SELECTYS® SR** d'AcétylCoTransferase intervenant dans le métabolisme des acides aminés par la levure pour la production d'esters.

##### Caractéristiques fermentaires :

- Facteur Killer : Killer positif
- Plage optimale de température de fermentation : 14 à 20 °C
- Vitesse de fermentation : rapide

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Production d'H<sub>2</sub>S : faible
- Production de glycérol : 6 - 8 g/L

L'utilisation du nutriment **VIVACTIV ARÔME** riche en acides aminés permet de favoriser la production d'esters fermentaires. Dans les conditions de stress maximum, il est vivement recommandé d'ajouter le nutriment **VIVACTIV PERFORMANCE** à mi-fermentation.

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 g/hL

### 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 10 kg (20 x 500g).

Sac de 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.*