EXPERTI LAKY *Lachancea thermotolerans*

DESCRIPTION

Levure sèche active non-Saccharomyces pour l'acidification naturelle des vins.

ExpertI LAKY est capable de transformer une partie des sucres fermentescibles du moût en acide L-lactique, devenant ainsi un outil biologique pour rééquilibrer l'acidité dans les vins rouges, blancs et rosés provenant de climats chauds. Lorsqu'elle est utilisée en inoculation séquentielle avec *Saccharomyces Cerevisiae*, elle permet d'amplifier les arômes fruités et/ou floraux en accord avec la prérogative métabolique de la souche utilisée dans la seconde inoculation.

ExpertI LAKY possède une capacité élevée de coloniser le milieu et de démarrer immédiatement la fermentation de manière rapide et sûre, jusqu'à la transformation complète des sucres en alcool. Bien qu'elle soit capable de compléter la fermentation alcoolique de manière indépendante, si elle est associée à une souche de *S. Cerevisiae*, on assistera à une parfaite synergie dans la production des composés aromatiques.

COMPOSITION

Levure sèche active (*Lachancea thermotolerans*)

CARACTÉRISTIQUES

Rendement en acide lactique : 2 ~ 7 g/L

Réduction du pH : 0,2 ~ 0,5 unités

Température de fermentation : 15 ~ 35 °C

Tolérance à l'alcool : ≥ 14% (v/v)

Besoin azoté : faible

Floculation : très élevée

Sensibilité au SO₂ : haute (sulfitage initial conseillé ≤ 40 mg/L)

MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans de l'eau tiède à 20-30 °C dans un rapport 1:10 pendant environ 15 minutes et mélanger délicatement.

Ajouter graduellement de petites quantités de moût et éviter les écarts thermiques au-dessus de 5 °C. Agiter et attendre encore 15 minutes. Enfin, ajouter au moût la solution préparée.

DOSES D'EMPLOI ET MODALITÉS D'INOCULATION

Inoculation simultanée : ajouter simultanément 20-30 g/hl de levure ExpertI LAKY et la souche de *Saccharomyces Cerevisiae* choisie pour l'objectif œnologique, dans un rapport de 1:1

Inoculation séquentielle : ajouter 20-30 g/hl de levure ExpertI LAKY. Après 24-48 heures (en fonction de la température de fermentation), ajouter 20-30 g/hl de la souche de *S. Cerevisiae* choisie pour l'objectif œnologique. Pour améliorer la complexité aromatique, il est nécessaire de procéder à l'inoculation séquentielle dans le premier tiers de la fermentation.

CONDITIONNEMENTS

De 500 g

CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide.

Conditionnement fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Conditionnement ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.