

## EXPERTI 4YF WINE

*Saccharomyces cerevisiae*

### DESCRIPTION

Souche de levure particulièrement indiquée pour la production de grands volumes de vins blancs et rosés frais et fruités. Produit des vins aux arômes très intenses dans lesquels les notes variétales du cépage se fondent harmonieusement avec les arômes fermentaires produits par la levure. **ExpertI 4YF WINE** développe d'évidentes notes aromatiques florales, de fruits tropicaux et des notes plus délicates d'agrumes, de fleurs blanches et fruits d'été.

Possède des caractéristiques technologiques élevées et produit des quantités extrêmement limitées de composés pouvant interférer avec la qualité du vin.

**ExpertI 4YF WINE** permet un démarrage prompt et rapide de la fermentation alcoolique, présente une courte phase de latence et est caractérisé par une bonne résistance à l'alcool. A un caractère POF négatif, par conséquent ne produit pas de phénols volatils qui confèrent au vin des notes olfactives désagréables. Trouve également son emploi dans la production de vins provenant de moûts désulfités.

### Cinétique de fermentation

Température optimale : 14-17 °C

Phase de latence : courte

Vigueur : souche vigoureuse

Besoins azotés : modérés

### Paramètres œnologiques

Tolérance à l'alcool : 15-16% vol

Production d'acidité volatile : faible

Production de H<sub>2</sub>S et SO<sub>2</sub> : faible

Activité killer : killer

### COMPOSITION

Levure sèche active (*Saccharomyces Cerevisiae*), émulsifiant E491.

### MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans 10 parties d'eau tiède (35-38 °C) pendant environ 15 minutes. On conseille l'ajout dans l'eau de réactivation de Provital Energy ST, dans un rapport 1:4 avec la levure. Ajouter graduellement à la solution de petites quantités de moût en faisant attention aux chocs thermiques (max 10 °C), agiter et attendre encore 15 minutes. Répéter l'opération jusqu'à la complète acclimatation de la levure vis-à-vis de la température. Enfin, ajouter au moût par un remontage.

### DOSES D'EMPLOI

On conseille un dosage de 20-30 g/hL

### CONDITIONNEMENTS

10 kg

### CONSERVATION

Le produit est conditionné sous vide.

**Emballage fermé :** conserver dans un endroit frais (température inférieure à 20°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

**Emballage ouvert :** le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et ventilé ; utiliser le produit rapidement.

## DANGEROUSITÉ

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 exclusivement professionnel.