

SO DELIGHT®

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

CARACTERISTIQUES

SO.DELIGHT® est une levure naturelle de la région Val de Loire, sélectionnée par Sofralab® pour son aptitude à produire des vins blancs et rosés aromatiques, de style frais et fruité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire : très rapide
- Plage de température de fermentation : 10 à 16°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible

Propriétés Organoleptiques :

- Souligne la typicité des cépages aromatiques (sauvignon, riesling, muscat)
- Production d'esters fermentaires associés à des arômes de fruits et de fleurs.

Pour optimiser la production des esters fermentaires, assurez une bonne nutrition avec l'ajout d'un nutriment à 20 g/hL : **NUTRICELL® AA** ou **NUTRICELL® FULLAROM** si le mout présente une carence en azote faible ; **NUTRICELL® START** en cas de carence moyenne à élevée.

SO.DELIGHT® ayant une fermentation très rapide, il est recommandée de maîtriser la température de fermentation entre 14 et 16 °C, ce qui est également très favorable à la production des arômes fermentaires

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs issus de cépages aromatiques tels que le sauvignon, le colombar, le riesling etc. ou issus de cépages plus neutres comme le chardonnay, le melon de Bourgogne, le piquepoul blanc etc.
- Elaboration de vins rosés aromatiques issus de pressurage direct ou de saignée.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.

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

036/2020 – 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.martinvialatte.com

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 de 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 500 g.

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.