

SELECTYS® ITALICA CR1

Levure pour l'élaboration de vins rouges à fort potentiel alcoolique

CARACTÉRISTIQUES

La souche **SELECTYS® ITALICA CR1** a été isolée en 2008 en Italie sur raisins rouges passerillés sur le cépage Corvina et provenant des meilleurs vignobles de la Valpolicella destinés à la production du vin Amarone.

Due à son origine, **SELECTYS® ITALICA CR1** a un fort pouvoir osmotolérant (> 300 g/l de sucres), même si elle est inoculée à très basse température, <10 °C.

Sa fermentation est régulière et, sans production d'écume.

Les exigences nutritionnelles exprimées en azote assimilable sont faibles à modérés, toutefois nous recommandons une nutrition azotée appropriée avec **VIVACTIV PREMIER** surtout si le degré alcoolique potentiel est très élevé.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

SELECTYS® ITALICA CR1 est une souche *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f. bayanus) très vigoureuse qui garantit un rapide départ et une fermentation complète même dans des conditions très difficiles. Dans le test de vinification, la souche **CR1** a été soumise à de multiples stress mais elle a malgré tout porté à terme la fermentation avec régularité et avec des résultats organoleptiques de haut niveau.

Température de fermentation conseillée	de 8° à 30°C
Température en début d'inoculation :	5°C
Production de H2S :	très faible
Production de SO2 :	moyenne
Production d'acidité volatile :	très faible
Production de glycérol :	élevée
Pouvoir alcoogène :	> 18 % vol.

APPLICATIONS

SELECTYS® ITALICA CR1 est une levure adaptée à la production de vins rouges à fort potentiel alcoolique. Elle réussit toujours à valoriser les caractéristiques aromatiques typiques des cépages et du terroir sans masquer les arômes variétaux. Elle respecte le cadre polyphénolique des vins rouges sans diminuer la couleur.

Une production élevée de glycérol et la libération dès les phases finales de la fermentation de polysaccharides pariétaux garantissent un apport positif à la rondeur en bouche.

DOSE D'EMPLOI

20 g/100 kg de vendanges

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids dans un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

096/2018 - 1/2

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

500 g

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 ni 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.