



SO.DELIGHT®



Blancs et rosés
frais et intenses

Esters fruités



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Souligne la typicité des cépages aromatiques (Sauvignon, Riesling, Muscat)
- Production d'esters fermentaires associés à des arômes de fruits type agrumes.



DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 20 g/hL
Drop & Go : 30 g/hL



CONDITIONNEMENT



500 G
10 KG



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Températures de fermentations optimales	10-16°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 15% vol.
Facteur killer	Killer K2
Cinétique fermentaire	Très rapide
Production acidité volatile	Moyenne
Production SO ₂	Moyenne
Besoins Azote	Elevé
Production H ₂ S	Faible



MODE D'EMPLOI : REHYDRATATION

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.

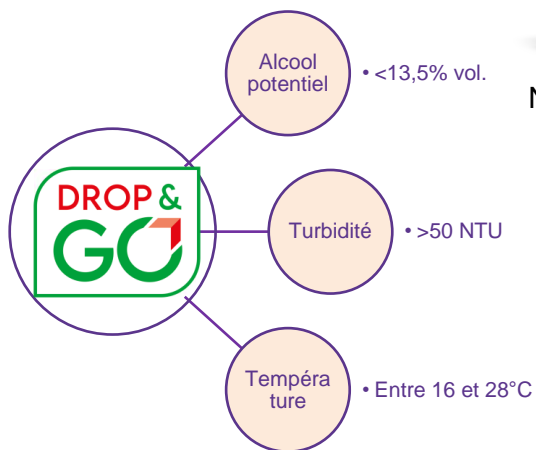
Précaution d'utilisation :

*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



MODE D'EMPLOI : DROP & GO

Conditions sine qua non :



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.