LEVURES

FICHE TECHNIQUE DU: 05/06/2023

CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOSITION

Levure sélectionnée à usage œnologique; souche classée dans l'espèce *Saccharomyces bayanus* selon la classification de Lodder de 1970.

CARACTÉRISTIQUES

CLASSIC BAYANUS est une souche de *Saccharomyces bayanus* sélectionnée en Champagne pour les caractéristiques de fraîcheur et de qualité qu'elle transmet aux vins qu'elle fermente.
Physiologiquement, elle se caractérise par une excellente résistance à l'alcool, au dioxyde de soufre, à la surpression et à toutes les conditions de fermentation difficiles. Ces caractéristiques permettent une prédominance rapide sur les levures indigènes présentes dans le milieu et une netteté aromatique de grand intérêt.

UTILISATIONS

Compte tenu de ses caractéristiques, CLASSIC BAYANUS est particulièrement recommandée pour la production de vins pétillants et mousseux élaborés en bouteilles ou en autoclaves.
Grâce à sa régularité de fermentation, sa propreté et sa résistance à l'alcool, elle trouve une utilisation intéressante dans les premières fermentations de moûts blancs et rouges, également de produits à forte teneur en alcool, où il est recommandé d'opérer comme indiqué dans les procédures de fermentation séquentielle appropriées.
En autoclave, c'est la solution idéale pour réaliser des co-inoculations personnalisées de plusieurs souches.

Pour utiliser CLASSIC BAYANUS, veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

LEVURES

CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de levure dans dix volumes d'eau tiède (40 °C) contenant 1-2 % de sucres ; au bout d'une demi-heure, agiter et ajouter progressivement un peu de moût filtré et sulfité pour ne pas provoquer de brusques chutes de température.
Pour faciliter la multiplication des levures, le substrat ne doit pas contenir plus d'environ 2 % de sucres et doit être soigneusement aéré; à ce stade, il est conseillé d'utiliser des activateurs de fermentation complexes tels que V ACTIV PREMIUM®.
La levure réhydratée en phase de fermentation active peut ensuite être incorporée dans la masse à fermenter. Il est conseillé d'ajouter progressivement le moût à la masse de levure réactivée, déjà présente dans le fond de la cuve de fermentation.
Pour des informations plus détaillées sur la gestion des nutriments et sur l'utilisation correcte de CLASSIC BAYANUS en première fermentation, refermentation et lors des arrêts de fermentation, consulter les procédures spécifiques disponibles auprès de notre bureau d'étude.

DOSAGES

10-20 jusqu'à 25 g/hL dans la fermentation des moûts blancs et rouges,
20-30 g/hL dans la refermentation et la prise de mousse,
20-30 g/hL pour les vins de liqueur et à forte teneur en alcool, comme indiqué dans la procédure de fermentation séquentielle;
50-100 g/hL lors des arrêts de fermentation.

CONDITIONNEMENT

Polylaminé sous-vide de 500 g et de 15 kg.

CONSERVATION

Le produit doit être conservé dans un environnement frais et sec ; dans ces conditions, il maintient son activité jusqu'à la date de péremption indiquée sur l'étiquette.
Les emballages ouverts doivent être soigneusement fermés et utilisés dans les plus brefs délais.

DANGEROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com