LEVURES

FICHE TECHNIQUE DU: 05/06/2023

CLASSIC RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSITION

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

CARACTÉRISTIQUES

CLASSIC RED est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa résistance aux conditions adverses. Elle se caractérise avant tout par une énergie de fermentation élevée et par une bonne résistance au dioxyde de soufre.
Les fermentations avec CLASSIC RED sont sûres et maintiennent les caractéristiques aromatiques du moût de départ.
Elle doit être considérée comme cryophile car déjà active à partir de 10 °C.

UTILISATIONS

CLASSIC RED est indiquée en première fermentation pour la production de vins rouges et rosés. Vu qu'elle prédomine en fermentation, elle facilite la production de vins propres et bien exprimés.
De par ses caractéristiques, elle est particulièrement adaptée à la fermentation des moûts rouges non thermo-conditionnés. Dans ces conditions, l'utilisation de CLASSIC RED assure un plus grand succès de la levure sélectionnée, car les temps de traitement sont plus courts et ne favorisent pas la prolifération de la flore indigène.

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

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 RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

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 l'optimisation de l'utilisation des levures, consulter notre bureau d'étude et les procédures officielles.

DOSAGES

10-20 jusqu'à 25 g/hL dans la fermentation des moûts rosés et rouges.

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