LEVURES

Linea Premium®

PREMIUM® CHARDONNAY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSITION

Levure sélectionnée à usage œnologique contenant un pourcentage élevé de cellules actives (au moins 10 milliards par gramme de produit) ; souche classée dans l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* selon l'ancienne classification de Lodder de 1970.

CARACTÉRISTIQUES

PREMIUM® CHARDONNAY est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* idéale pour la production de vins blancs de grande classe et élégance, avec des fermentations propres, effectuées à 16-18 °C, les températures habituelles pour la vinification en blanc, pas nécessairement extrêmes.
En plus de sa grande force fermentative et de sa tolérance à la pression, la sélection a également mis en évidence la capacité à soutenir l'aromaticité des vins avec des notes aromatiques discrètes mais élégantes.
Sa tolérance à la présence de cuivre dans les moûts est très intéressante d'un point de vue technologique. PREMIUM® CHARDONNAY possède également une excellente résistance à l'alcool, aux basses températures (14 °C), au dioxyde de soufre, et exerce un léger effet démalicant.

UTILISATIONS

Compte tenu de ses caractéristiques, PREMIUM® CHARDONNAY est particulièrement recommandée pour les premières fermentations et refermentations des Chardonnays et dans tous les cas où l'on souhaite valoriser les caractéristiques variétales du raisin, favorisant ainsi la typicité aromatique du cépage.
Les tests effectués par l'Institut de San Michele all'Adige ont montré que les vins produits avec PREMIUM® CHARDONNAY sont préférés pour leur intensité, leur persistance et leur harmonie. En présence d'une composante nutritionnelle adéquate, PREMIUM® CHARDONNAY achève remarquablement des fermentations réalisées sur des moûts à forte concentration osmotique et à teneur en cuivre particulièrement élevée.
Excellente tendance à l'affinage « sur lies » où elle contribue élégamment au résultat organoleptique final et à la fermentation en barrique.

Pour utiliser PREMIUM® CHARDONNAY, 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

Linea Premium®

FICHE TECHNIQUE DU: 09/02/2017

PREMIUM® CHARDONNAY

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 sur l'utilisation correcte de PREMIUM® CHARDONNAY en première fermentation et en prise de mousse, consulter les procédures spécifiques disponibles auprès de notre bureau d'étude.

DOSAGES

10-20 g/hL pour la fermentation des moûts blancs et rosés, 20-30 g/hL en refermentation.

CONDITIONNEMENT

Polylaminé sous-vide de 500 g.

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