LEVURES

Linea Premium®

PREMIUM® PROX

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.*

CARACTÉRISTIQUES

PREMIUM® PROX est une souche de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée dans la région historique du Prosecco, sur les collines de Trévise, pour la production de vins tranquilles et pour l'élaboration de vins de qualité mousseux et pétillants.
Physiologiquement, elle se caractérise par une cinétique de fermentation rapide et une excellente résistance à l'alcool, au dioxyde de soufre, à la température (active à partir de 10 °C) et à la surpression. Cela lui permet de maintenir les caractéristiques qualitatives du vin même en cas de fermentations difficiles.

UTILISATIONS

Compte tenu de ses caractéristiques, PREMIUM® PROX est particulièrement recommandée pour la production de vins élégants pétillants et mousseux, élaborés en bouteille ou en autoclave. Elle peut toutefois trouver une application intéressante dans la première fermentation des moûts blancs, pour exalter les caractéristiques aromatiques variétales du produit.

Pour utiliser PREMIUM® PROX, 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: 10/10/2023

PREMIUM® PROX

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, 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® PROX en première fermentation et en prise de mousse, consulter les procédures spécifiques disponibles auprès de notre bureau d'étude.

DOSAGES

10-20 à 25 g/hL pour la fermentation des moûts blancs;
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