



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSITION

Levure sélectionnée par notre service Recherche et Développement, contenant un pourcentage élevé de cellules actives (au moins 10 milliards par gramme de produit) isolée dans des vignobles de qualité sur les collines siennoises ; souche classée dans l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* selon l'ancienne classification de Lodder de 1970.



CARACTÉRISTIQUES

PREMIUM® SUPERTUSCAN est une levure recommandée pour la production de vins rouges corsés, également destinés à l'affinage en barrique. Son interaction avec les bactéries est optimale pour des fermentations malolactiques propres.

Elle peut assurer des fermentations propres et élégantes même à des degrés alcooliques élevés. À l'inoculation, elle montre une cinétique de fermentation rapide, intéressante dans la fermentation en rouge pour inhiber la micro flore indigène en peu de temps. Ensuite, la fermentation se déroule de manière constante et régulière avec une production limitée de mousse.

La faible production de composés soufrés évite l'apparition de phénomènes de réduction pouvant influencer sur l'expression des arômes variétaux et sur la propreté de fermentation. PREMIUM® SUPERTUSCAN est un bon producteur de glycérol. Elle démontre une faible aptitude à adsorber les colorants à la surface de la cellule: cela peut permettre une prolongation de la permanence sur lies fines.



UTILISATIONS

PREMIUM® SUPERTUSCAN est une souche recommandée pour la production d'excellents vins rouges corsés, destinés à effectuer la fermentation malolactique et à prendre de la valeur lors d'un long affinage. Des essais menés en collaboration avec l'Université de Vérone et Udine sur les synergies levure/bactérie l'indiquent et la recommandent fortement également pour les procédures de co-inoculation avec des bactéries. En général, une première fermentation effectuée par PREMIUM® SUPERTUSCAN crée la base optimale pour la pleine expression d'un malolactique propre et intéressant du point de vue organoleptique. Les caractéristiques décrites indiquent qu'elle est idéale pour la fermentation de moûts destinés à produire de grands vins harmonieux et élégants avec une structure et une teneur en alcool remarquables.

Pour utiliser PREMIUM® SUPERTUSCAN, veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.



PREMIUM® SUPERTUSCAN

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 et des co-inoculations entre levures et bactéries, consulter notre bureau d'étude et les procédures officielles.



DOSAGES

10-20 g/hL pour la vinification en rouge.



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.



DANGEROUSITÉ

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