



iFRUIT® 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



La composante olfactive des vins obtenus avec la souche iFRUIT® RED se caractérise principalement par des arômes fruités intenses et persistants (cerise, griotte...). Cette levure est donc particulièrement adaptée à la production de vins jeunes pour lesquels il est envisagé de faire ressortir notamment l'arôme odorant et le parfums frais. Les suivis effectués avec des techniques moléculaires à différents stades de la fermentation ont toujours mis en évidence la grande capacité de la souche à coloniser rapidement les moûts inoculés et à maintenir une dominance jusqu'à la fin de la fermentation.

UTILISATIONS



iFRUIT® RED est une souche particulièrement recommandée pour la production de vins essentiellement caractérisés par des arômes fruités (cerise, griotte...) intenses et persistants.

Vu ses caractéristiques, il est clair qu'elle est idéale pour une utilisation aussi bien avec des rosés qu'avec des vins nouveaux. Intéressante sur les vins de type réserve, destinés au vieillissement, afin de conserver des notes fraîches.

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



iFRUIT® RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire de levure dans dix volumes d'eau tiède (40 °C) contenant 1 à 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 à 25 g/hL aussi bien pour la vinification en rouge que pour l'obtention de vins rosés et nouveaux.



CONDITIONNEMENT

Polylaminé sous-vide de 500 g et sacs de 10 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.



DANGEROUSITÉ

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