



iFRUIT® WHITE

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® WHITE se caractérise principalement par des arômes variétaux fruités intenses et persistants, typiques du Sauvignon blanc. Cela la rend particulièrement adaptée à la production de vins blancs pour lesquels il est envisagé d'exalter notamment la typicité variétale du thiol et les arômes frais.

Elle n'est pas particulièrement cryophile ainsi, pour obtenir le maximum de ses performances, il est conseillé de fermenter aux températures habituelles de vinification en blanc, pas en dessous de 15 °C.

UTILISATIONS



iFRUIT® WHITE est une souche recommandée pour la production de vins blancs variétaux d'une teneur en alcool jusqu'à 13°, intensément fruités et persistants; en particulier pour les variétés dont la matrice aromatique est le thiol et pour les muscats.

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



iFRUIT® WHITE

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 g/hL pour la vinification en blanc.



CONDITIONNEMENT

Polyaminé 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.