

## DAVIS 522

---

### **SÉCURITÉ FERMENTAIRE**

#### **COMPOSITION**

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*.  
Souche sélectionnée par l'Université de Davis en Californie.

#### **CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES**

- Rendement sucre/alcool : 15.7 g/l
- Tolérance à l'alcool : 16 % alc./vol.
- Température optimale de fermentation : entre 20 et 30 °C
- Faible besoin en nutriments azotés.
- Faible production d'acidité volatile.

**DAVIS 522** respecte la typicité du cépage et assure des fermentations complètes et rapides des moûts.

#### **MODE D'EMPLOI**

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35 °C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).  
Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.

#### **DOSES D'EMPLOI**

20 à 30 g/hl

#### **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais et sec.

#### **CONDITIONNEMENT**

Sachet alu sous vide de 500g, carton de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**