

## **ESSENTIEL GRAND CRU**

---

### **ÉLABORATION DES VINS ROUGES STRUCTURÉS ET COMPLEXES**

#### **COMPOSITION**

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*.  
Souche sélectionnée dans le vignoble du bordelais.

#### **CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES**

- Rendement sucre/alcool : 17 g/l.
- Tolérance à l'alcool : 15% alc./vol.
- Température optimale de fermentation : entre 15 et 30°C.
- Faible besoin en nutriments azotés
- Faible production d'acidité volatile.

**ESSENTIEL GRAN CRU** exalte les caractères variétaux du cépage et renforce la richesse et la structure des vins rouges riches et complexes.

Grâce à sa capacité à produire de très importantes quantités de glycérol, elle est particulièrement recommandée pour les grands vins rouges de garde.

#### **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**