

HAR17

VINS À DEGRÉ POTENTIEL ÉLEVÉ REPRISE DE FERMENTATION

COMPOSITION

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*, ex. *Bayanus*.
Souche sélectionnée dans le vignoble champenois.

CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Tolérance à l'alcool : 17% alc/vol.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Excellente capacité d'implantation.
- Fermentation à basse température.

La levure **HAR17** est particulièrement recommandée pour les vins à fort potentiel alcoolique. De même elle convient parfaitement aux reprises de fermentation.

Elle respecte parfaitement les arômes variétaux des cépages.

Elle convient également très bien au cépage Chardonnay.

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