

PINK EXCEL

VINS ROSÉS FRUITES

COMPOSITION

Souche *Saccharomyces cerevisiae* dotée du facteur killer favorisant une très bonne implantation.
Souche sélectionnée dans les vignobles du sud de la France.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Rendement sucre/alcool : 16,3 g/l.
- Tolérance à l'alcool : 14,5% alc/vol.
- **Besoins assez importants en azote**
- **Souche fructophile**
- Production d'acidité volatile faible
- Phase de latence courte
- Fermente même à basse température : à partir de 13°C

PINK EXCEL résiste aux conditions difficiles de fermentation ; elle révèle, tout particulièrement des arômes stables dans le temps : caractères fruités frais et floraux (fruits exotiques, fleurs blanches...) exprimés particulièrement par une fermentation à basse température.

Cette levure est fructophile, l'ajout de 20 g/hl de PREDFERM OPTIMO et de 20 g/hl de PREDFERM D.A.P. est fortement conseillé

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