

PRIMA

VINS ROUGES FRUITÉS

COMPOSITION

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

CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Départ en fermentation rapide.
- Souche cryophile, fermentation constante et régulière, à partir de 8 °C.
- Epuisement total des sucres, pouvoir alcoogène : 13,5 % alc./vol.
- Besoins modérés en nutriments azotés.
- Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0.18 g/l) et d'alcools supérieurs.
- Excellente capacité d'autolyse qui favorise la fermentation malolactique.
- Forte production d'esters.

PRIMA est particulièrement recommandée pour l'élaboration des vins rouges aromatiques et fruités. Des vinifications à basse température et / ou des macérations préfermentaires à froid lui permettront d'exprimer au maximum son potentiel. Elle s'inscrit parfaitement dans une démarche d'obtention de vins rouges fruités nommés "vins tendances".

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 de 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