

## SO.FLAVOUR

---

Levure pour l'élaboration de vins rouges concentrés, complexes et fruités

### CARACTERISTIQUES

---

**SO.FLAVOUR** est une levure naturelle sélectionnée en Côtes du Rhône par Sofralab en collaboration avec le Domaine Saint-Apollinaire. **SO.FLAVOUR** est recommandée pour l'élaboration de vins rouges modernes, concentrés, développant une expression aromatique complexe à dominante fruits mûrs. **SO.FLAVOUR** présente la particularité d'avoir été sélectionnée sur des vins respectant les principes de la biodynamie.

### PROPRIETES OENOLOGIQUES

---

#### Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Cinétique fermentaire : moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 32°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Production d'H<sub>2</sub>S : faible

#### Propriétés Organoleptiques :

- Expression aromatique complexe à dominante fruitée mûre (fruits rouges, fruits noirs) reflétant la bonne maturité du raisin.
- Concours à une bouche riche et harmonieuse, caractérisée par un bon équilibre entre structure tannique et rondeur.

### APPLICATIONS

---

- Elaboration de vins rouges modernes, concentrés, complexes et fruités.
- Elaboration de vins bio.
- Vinification en rouge traditionnelle (remontage, délestage, ou pigeage), thermovinification.
- Vinification des cépages noirs internationaux : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, grenache noir, tempranillo, zinfandel etc.

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

## MODE D'EMPLOI

---

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

---

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

## CONSERVATION

---

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).

A utiliser immédiatement après ouverture.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*