

SELECTYS LA PERSANE

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés
d'expression aromatique florale

CARACTERISTIQUES

SELECTYS LA PERSANE est une levure issue du croisement entre *Saccharomyces cerevisiae galactose* – et *Saccharomyces uvarum*, conçue et sélectionnée par Sofralab. **SELECTYS LA PERSANE** est particulièrement indiquée pour l'obtention de vins blancs et rosés aromatiques. **SELECTYS LA PERSANE** favorise en effet la complexité et la finesse aromatique par le développement de notes florales notamment de rose.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Cinétique de fermentation : cinétique rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 20 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible

Propriétés organoleptiques :

- Production importante de composés aromatiques phénylés (2-phényléthanol, phénylacétate d'éthyle, 2-phényléthylacétate), développant respectivement des notes de rose, de miel, de fleurs.
- Pour optimiser la production des arômes fermentaires, il est recommandé de conduire la fermentation à basse température, entre 14 et 16°C, et de compléter le moût avec le nutriment **VIVACTIV ARÔME**.

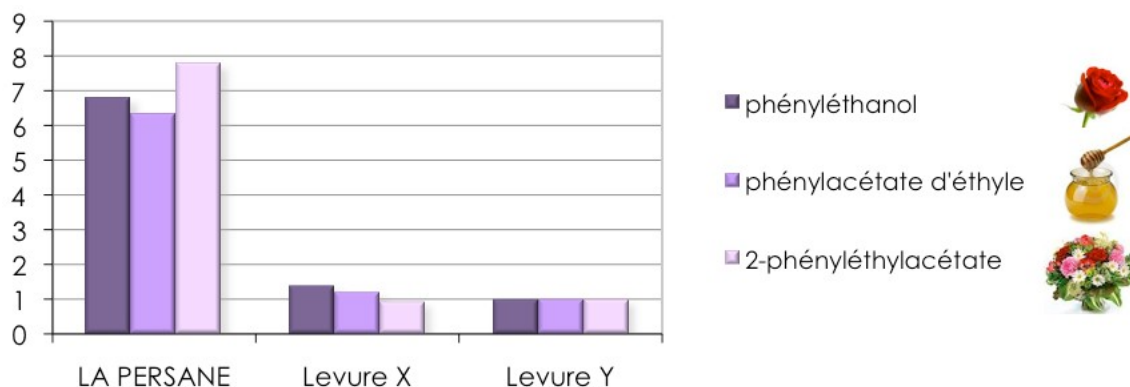


Figure : analyse comparée de composés aromatiques phénylés sur vins blancs vinifiés avec 3 levures différentes. Les valeurs sont exprimées par rapport aux concentrations trouvées dans le vin vinifié avec la levure Y (Piquepoul blanc 2011, France).

Le vin blanc vinifié avec **SELECTYS LA PERSANE** présente une concentration en composés aromatiques phénylés significativement supérieure (plus de 6 fois) aux vins vinifiés avec les autres levures.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs issus de cépages aromatiques tels que le sauvignon, le colombar, le riesling etc. ou issus de cépages plus neutres comme le chardonnay, le melon de Bourgogne, le piquepoul blanc etc.
- Elaboration de vins rosés aromatiques issus de pressurage direct ou de saignée.

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 exclusivement professionnel.

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.