

SO.SPIRIT

Levure pour l'élaboration des vins de base destinés à la distillation

CARACTERISTIQUES

SO.SPIRIT est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab pour l'élaboration des vins de base destinés à la distillation. De par ses caractéristiques fermentaires, et ses propriétés organoleptiques, **SO.SPIRIT** contribue à l'obtention d'eaux de vie de grande qualité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (anciennement *bayanus*)
- Phénotype Killer : sensible
- Cinétique fermentaire : rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 24°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17% Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoins en azote : faible
- Production d'H₂S : faible

Propriétés organoleptiques :

- Faible production d'alcools supérieurs et d'acétate d'éthyle.
- Concours à l'obtention d'eaux de vie présentant une expression aromatique florale et fruitée, une grande finesse, et une belle rondeur en bouche.

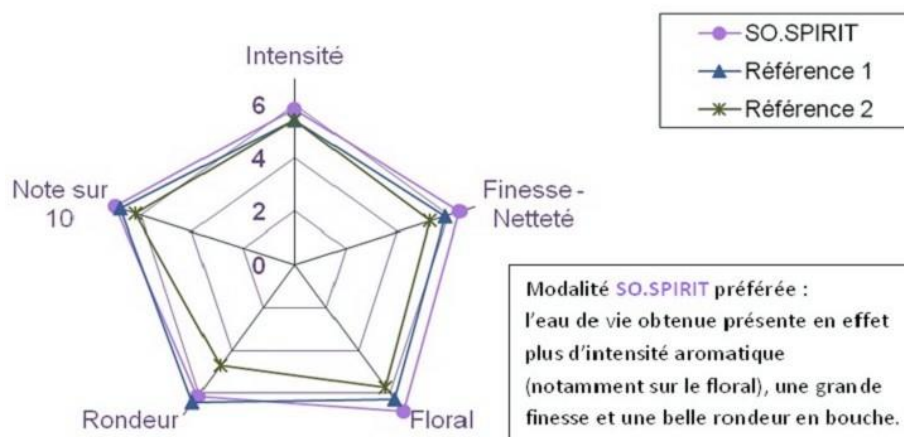


Figure: comparaison des profils organoleptiques de vins de base de Cognac élaborés avec **SO.SPIRIT** et deux levures référencées par le BNIC. Essai pilote conduit par le BNIC aux vendanges 2010.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins de base pour la distillation en eaux de vie de qualité.
- Vins de base pour Cognac, Armagnac, eaux de vie de fruits ...

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.

CONDITIONNEMENT

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

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

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.