

Viniflora[®] HARMONY.nsac

Fiche technique

Description

Harmony.nsac est un mélange optimal de levures *Saccharomyces cerevisiae*, *Torulaspora delbrueckii* et de *Kluyveromyces thermotolerans*. Ce mélange permet de réaliser une fermentation alcoolique sûre et fiable tout en renforçant l'expression aromatique et gustative du vin.

Les souches ont été spécialement sélectionnées pour leur valorisation organoleptique des vins. Une optimisation du potentiel aromatique a été observée à partir de plusieurs cépages. En général, les vins présentent plus de richesse et de rondeur en bouche. Sur les rouges, le nez se caractérise par des notes de fruits noirs. Dans les vins blancs, un renforcement des notes fruitées a été observé. En outre, les souches ont été sélectionnées pour leur excellente compatibilité avec les cultures de bactéries malo-lactiques, garantissant une fermentation malolactique (FML) réussie.

Propriétés

HARMONY.nsac est fourni sous forme d'une culture sèche qui devra être réhydratée et activée avant de l'ajouter au vin, comme toute procédure standard de réactivation des levures sèches actives.

HARMONY.nsac permettra de réaliser une fermentation alcoolique sûre du jus des raisins rouges et blancs. La culture peut tolérer un niveau d'alcool de 16% vol. HARMONY.nsac produit de très faibles niveaux de SO₂ et d'acides volatiles.

Renforcement de la saveur observé pour les cépages des vins rouges:

- Cabernet Sauvignon
- Pinot noir
- Syrah
- Merlot

Renforcement de la saveur observé pour les cépages des vins blancs:

- Chardonnay
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Riesling

Mode d'emploi

- 1. Réhydratation :** Ajouter la levure à de l'eau non chlorée au ratio de 1:10 (25-30°C). Laisser la levure se réhydrater pendant au moins 10 minutes, puis remuer à nouveau afin d'obtenir une suspension homogène.
- 2. Activation :** Ajouter le moût de raisin non sulfité à la suspension de levure au ratio de 1:3. Laisser reposer le mélange pendant environ 20 minutes.
- 3. Acclimatation :** Ajouter le levain à la cuve. Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface de celle-ci, effectuer un remontage pour s'assurer de la bonne homogénéisation.

Dose d'utilisation

Il est recommandé d'utiliser une dose de 20 g/hl dans des conditions normales, et de 25 g/hl dans des conditions difficiles.

Stockage et durée de conservation

Conserver les levures sèches à une température de +5°C, ce qui permettra d'obtenir une durée de conservation de 30 mois à partir de la date de fabrication. Une fois ouverts, les sachets devront être utilisés immédiatement.

Données techniques

| | |
|--|--|
| Echelle des températures : Limites de tolérance / Température optimale | 10-32 °C 15-28 °C |
| pH minimum* | 3.2 |
| Tolérance au SO ₂ * | Maintenir le sulfitage au minimum. 30 mg/l |
| Alcool maximum * | 16.0% vol |
| Rendement sucre / éthanol | 17.0 g/vol % |
| Production de glycérol | Environ 6 - 9 g/l |
| Apparence | Granulé brun clair/sombre |
| Emballage | Sachets aluminium conditionnés sous vide |

*) Notez que ces facteurs inhibiteurs agissent en synergie. Les tolérances individuelles sont valides seulement si les autres conditions sont favorables.

Emballage

1 X 500 g

Numéro d'article: 673454

Service technique: Toutes nos installations ainsi que le personnel de nos centres de technologie et d'application restent à votre disposition pour toute assistance et instruction.

Les informations, mentionnées ci-dessus, sont à notre connaissance vraies et correctes et sont présentées en bonne foi. Cependant, aucun engagement, ni garantie ou contrefaçon de brevet ne sont insinués ou supposés. Les informations sont fournies uniquement pour votre considération et vérification.