

## FERVENS GREEN

### LEVURES SÈCHES ACTIVES

Levure œnologique saccharomyces bayanus.

#### Caractéristiques

GREEN est une souche très polyvalente, caractérisée par une bonne résistance, une phase de latence courte, un cycle de fermentation régulier et un besoin modéré de facteurs nutritionnels. La GREEN est très tolérante aux conditions défavorables, telles que la température, la teneur en azote, la microflore autochtone, etc.. Grâce à ces caractéristiques, la GREEN peut être utilisée: dans la vinification de tous types de vins. Elle est également recommandée pour la reprise de fermentation. En fermentations, on peut obtenir des vins aux arômes francs et équilibrés. Dans les re-fermentations en autoclave, GREEN développe des arômes de fruits perceptibles et agréablement fins. De plus, les arômes sont très francs car elle ne produit pas de H<sub>2</sub>S. Grâce à ses différentes applications, GREEN assure une qualité excellente aux vins BIO.

#### Propriété microbiologique

Saccharomyces bayanus

Température de Fermentation : 15 à 30°C

Phase de latence : courte

Vitesse de fermentation : régulière

Tolérance alcoolique : ≤ 16% v/v

Facteur killer : présent

Besoin en azote : faible

Besoin en oxygène : faible

Production de volatil : faible

Production de H<sub>2</sub>S : faible

Acetaldehyde : faible

#### Dosage

20 à 30 g/hl pour les vins blancs, rosés et rouges.

25 à 40g/hl pour les reprises de fermentation.

#### Instruction d'utilisation

Diluer la levure dans 10x son poids en eau chaude (35-38°C), mélanger doucement.

Laisser gonfler pendant 20 minutes, mélanger doucement à nouveau.

Ajouter la solution pendant le remplissage de la cuve. La différence de température entre le levain et le jus ne doit pas être supérieure à 10°C

Homogénéiser avec un remontage ou un brasseur.

#### Emballage et stockage

Paquet sous vide de 500g

Paquet fermé, conserver au frais 5 à 15°C dans un local sec

Paquet ouvert Refermer soigneusement et stocker comme indiqué. A utiliser le plus vite possible

#### Certificat BIO

Produits certifiés biologiques pour la production de vins biologiques, Reg. 203/12.