

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Cassiopeae

COMPOSITION :
SACCHAROMYCES BAYANUS
LEVURE SÈCHE ŒNOLOGIQUE

Pouvoir alcoogène élevé (16% vol) et capacité à favoriser la reprise de la fermentation alcoolique dans des conditions critiques

Recommandations d'emplois

- Levure permettant d'allier la sécurité d'emploi à une forte production d'arômes fermentaires.
- Très bonne fermentabilité à basse température : 10 – 17°C.

Conditionnement et stockage

Sac de 500 g
Sac de 10 Kg

Doses et mode d'emploi


20 g/hl en vinification, se conformer à la procédure de réhydratation (inscrite sur les sachets) **30 à 40 g/hl en reprise de fermentation**.


Caractéristiques techniques

Cinétique de fermentation : killer

Gamme de température (°C) 

Résistance à l'alcool (%vol.) 

Besoins en azote assimilable (mg/L dans le moût) 

Production d'acidité volatile (g/L H₂SO₄) 

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE. LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.



soufflet
VIGNE

Vinextase® - une marque de Soufflet Vigne
Le Pont Rouge RN6 - CS 20125 - LIMAS
69654 VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex
Tel. 04 74 65 31 04 - www.vinextase.com