

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Aquilae

COMPOSITION :
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
LEVURE SÈCHE ŒNOLOGIQUE

Favorise l'expression variétale des cépages blancs et rouges
(Grenache) et internationaux (Cabernet, Merlot, Syrah)

Applications

- Vins rouges et blancs typés nouveau monde, structurés, ronds et aromatiques.

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).

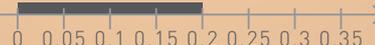
Caractéristiques techniques

Cinétique de fermentation : rapide

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