

Vinextase®

Laissez vos caractères s'exprimer !

Cassandra

COMPOSITION :
SACCAROMYCES BAYANUS

Levure œnologique humidifiée en pain

Recommandations d'emplois

Conservée dans son état humide, elle ne subit pas le choc d'un séchage et d'une réhydratation.

De ce fait, elle conserve ses caractéristiques physiologiques et sa vigueur fermentative intactes.

Doses

- **10-20 g/hl** pour la fermentation des moûts
- **20-30 g/hl** en ré-fermentation
- **50-100 g/hl** en cas d'arrêts de fermentation

Conseils d'utilisation

Lors de la fermentation primaire de moût blanc, rosé et rouge sur les vins à prise de mousse en bouteille ou en cuve close.

En fin de fermentation alcoolique : protection par rapport à l'oxygène, bonne contribution à la stabilité colloïdale, protéique et tartrique.

Conditionnement et stockage

Sachets de polypropylène contenant 4 pains de 500 g.

Le produit doit être conservé à une température comprise entre 4 °C.

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