

Lalferm **Bio**

APPLICATIONS

Lalferm Bio est une levure certifiée biologique qui remplit toutes les conditions exigées par les règlements européens (834/2007 et 1254/2008) et l'organisme de certification organique SGS. Cette levure ne contient donc pas de monostéarate de sorbitane (E491). Tous les intrants utilisés lors du process de production de cette levure sont conformes au cahier des charges pour la certification biologique.

Lalferm Bio a été sélectionnée pour permettre une grande souplesse d'utilisation : facteur killer, tolérance à l'alcool et adaptabilité à une large gamme de températures de fermentation. Elle est utilisable pour la vinification en rouge, rosé et blanc.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

- Possède le facteur killer
- Importante tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Phase de latence courte à moyenne
- Vitesse de fermentation soutenue
- Large gamme de températures : de 14 à 28 °C
- Faible exigence en azote
- Faible production d'acidité volatile

DOSE D'UTILISATION

25 à 30 g/hL

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- 1) Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 °C.
- 2) Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3) Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C.
- 4) La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5) Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6) La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
- 7) Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de protecteur de levures.



UN MONDE DE SOLUTIONS NATURELLES POUR VALORISER VOS VINS

LALLEMAND

www.lallemantwine.com