

LEVURES NON SACCHAROMYCES

CHR HANSEN

| LEVURES | PROPRIÉTÉS | DOSES |
|--|--|---|
| CONCERTO en complément d'une <i>S. Cerevisiae</i> | <i>Kluyveromyces Thermotolerans</i> Diminution de l'acide malique, production d'acide lactique : baisse le pH naturellement. Apporte fraîcheur sur vins rouges. | Dose 25 g/hl Paquet 500 g |
| FROOTZEN en complément d'une <i>S. Cerevisiae</i> | <i>Pichia kluyveri</i> Bioprotection, consomme O ₂ . Facilite le transport des moûts blancs en citerne. Augmente l'extraction de précurseurs d'arômes. Vins blancs, rosés et rouges légers. | 1 sachet 50 hl ou 100 hl Conditionnement congélation |
| PRELUDE en complément d'une <i>S. Cerevisiae</i> | <i>Torulaspota delbrueckii</i> Apporte du gras, augmente la production de polysaccharides : Facilite la FML. Vins rouges et blancs. | Dose 25 g/hl Paquet 500 g |
| MÉLANGE DE LEVURES SACCHAROMYCES ET NON SACCHAROMYCES | | |
| MELODY Usage seul | Levures associées : <i>Cerevisiae Saccharomyces</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Kluyveromyces Thermotolerans</i> : assure une fermentation alcoolique complète grâce à la levure <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> . Tolérante à 17% vol d'alcool maximum. Apporte une complexité aromatique des vins rouges, blancs ou rosés (notamment Chardonnay et Pinot Noir). | Dose 25 g/hl Paquet 500 g |

Toutes les fiches produits et sécurités sont téléchargeables sur : www.vinextase.com