

Levures sèche active *Saccharomyces Cerevisiae* (ex *Bayanus*)

Vin à haut degré alcoolique et Reprise de fermentation.

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Grâce à sa capacité fermentaire élevée, à sa résistance à l'alcool et à son caractère fructophile, **TERROIR RESTART** est la levure adaptée à la fermentation de vins à haut degré alcoolique, et au redémarrage de fermentations alcooliques arrêtées.

NOM	EXPRESSION AROMATIQUE	CINETIQUE FERMENTAIRE	T°C OPTIMALE	BESOIN EN AZOTE	RESISTANCE A L'ALCOOL	PRODUCTION DE SO2	PRODUCTION D'ACIDITE VOLATILE
TERROIR RESTART	Neutre	Rapide	14-35°C	Faible	19%	Moyenne	Faible

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater **TERROIR RESTART** pendant 20 minutes dans 10 fois son poids d'eau tiède (30-37°C). Homogénéiser et incorporer au moût dans la cuve.

Eviter les différences de température supérieures à 10°C entre le moût et le levain lors de l'inoculation. Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes. Afin d'optimiser la reprise de fermentation, utiliser un réactivateur de levures dans l'eau de réhydratation.

DOSES D'EMPOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 25 g/hL.
- Conditionnement : Sacs de 500g.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, de préférence à basse température (+4°C).