

## Levures sèche active *Saccharomyces Cerevisiae*

### Expression optimale du cépage Chardonnay, Respect du Terroir

#### APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Utilisée pour les grands vins blancs de Bourgogne, **TERROIR CH** est la levure de prédilection des vinificateurs cherchant la pureté aromatique du cépage, et le respect du terroir.

NOM	EXPRESSION AROMATIQUE	CINETIQUE FERMENTAIRE	T°C OPTIMALE	BESOIN EN AZOTE	RESISTANCE A L'ALCOOL	PRODUCTION DE SO2	PRODUCTION D'ACIDITE VOLATILE
<b>TERROIR CH</b>	Respect du cépage et du terroir	Rapide	15-30°C	Faible	14%	Faible	Faible à moyenne

#### MISE EN ŒUVRE

Réhydrater **TERROIR CH** pendant 20minutes 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 45min. Dans le cas de conditions difficiles de fermentation (TAP élevé, températures froides, etc.), 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).