

Levures sèche active *Saccharomyces Cerevisiae*

Expression optimale du cépage Pinot Noir, Respect du Terroir

APPLICATIONS OENOLOGIQUES

Utilisée pour les grands vins rouges de Bourgogne, **TERROIR PN** est la levure de prédilection des vificateurs cherchant volume, finesse et 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
TERROIR PN	Respect du cépage et du terroir	Rapide	18-32°C	Moyen à fort	14.5%	Pas de donnée	Faible

- Profil aromatique équilibré (fruits rouges, épicé), respectant la finesse du terroir.
- Libération de mannoprotéines : action sur le volume et la texture des vins.

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater **TERROIR PN** 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 (+5 à +10°C).