

Description du produit

Hefix[®] 1000 levures œnologiques spécialement sélectionnées. Il s'agit de la souche LW 128-91 *Saccharomyces cerevisiae* qui a été sélectionnée pour son activité optimale, multipliée et séchée dans des conditions de culture pure et emballée sous gaz inerte.

Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Hefix[®] 1000 sont des levures œnologiques, spécialement sélectionnée. Cette souche a été sélectionnée à cause de son bon départ en fermentation, ce qui permet une fermentation rapide et complète. Cette sélection forme en outre très peu de produits secondaires de fermentation, nécessitant beaucoup de SO₂. Hefix[®] 1000 forme aussi peu de mousse pendant la fermentation. Hefix[®] 1000 répond ainsi à toutes ces exigences.

Dosage

En règle générale ajouter environ 15 g/hl de Hefix[®] 1000 (température environ 15°C) au moût ou a la vendange foulée. Augmenter le dosage à 20-25 g/hl, si le moût est à basse température ou si les vendanges foulées sont visqueuses, ceci afin d'obtenir un départ rapide en fermentation et pour venir à bout des difficultés de fermentation dues au millésime.

Mode d'emploi

Pour la réhydratation, faire gonfler Hefix[®] 1000 pendant 10 à 15 minutes dans une quantité 10 fois plus importante d'un mélange (1:1) de moût et d'eau tiède. (Max 35°C) Ajouter doucement Hefix[®] 1000 en remuant et laisser gonfler pendant 20 à 30 min. Puis ajouter la suspension, ayant un peu de mousse, dans la futaille aussi en remuant. La différence de température entre la suspension de levure et le moût ne devra pas être plus de 8°C. Un choc des levures est possible et beaucoup de cellules serait endommagé. Une adaptation lentement des températures peut empêcher cet effet. Aussitôt que la fermentation commence, il est conseillé d'activer la contrôle des températures afin de maintenir la fermentation au niveau nécessaire.

Après 10 minutes de réhydratation, nous recommandons d'ajouter le mobilisateur biologique et nutriment VitaDrive en quantité équivalent aux levures. VitaDrive[®] fournit aux levures des acides aminés, des micro-éléments et vitamines importants, encourage la multiplication, augmente l'activité et renforce la résistance des levures. Ceci permet d'obtenir une fermentation complète, franc de goût et d'odeur et réduit le risque de production de goût de bock (réduit).

Aussi tôt que le processus de fermentation a démarré, il est conseillé de contrôler la température afin de maintenir la fermentation au niveau désiré.

Stockage

Emballé sous vide. Conserver au frais et sec. Assurer un emballage étanche. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement et utilisés dans les 2 à 3 jours.

**Levures
œnologiques
sélectionnées,
séchées**