

Description du produit

Seccoferm® est une souche de levure œnologique pure, sous forme granulée, pour la prise de mousse, selon la méthode traditionnelle en bouteilles. Les expériences, tant sur le plan de la fermentation que sur celui de la dégustation, se sont révélées particulièrement positives, même pour des prises de mousse en gros volumes. Il s'agit de la souche LW-187-50 de *Saccharomyces bayanus*. La levure est 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.

Souche de levure pure, sous forme granulée, pour la prise de mousse

But du traitement

Seccoferm® est utilisable pour tous les procédés de prise de mousse.

Le produit et son action

Seccoferm® présente des dispositions idéales pour le démarrage de la fermentation des vins de base destinés à l'élaboration des mousseux. Mis à part ses excellentes qualités organoleptiques, Seccoferm® fermente rapidement et complètement. Seccoferm® présente aussi, avantages non négligeables, une haute tenue à l'alcool ainsi qu'une bonne aptitude à la fermentation aux basses températures.

Dosage

Ajouter, en règle générale, 10 g/hl de Seccoferm®. Dans les cas où la température de prise de mousse est inférieure à 15 °C ou si un caractère de levure est recherché, augmenter le dosage à 20 g/hl ou plus.

Mode d'emploi

Seccoferm® peut être ajouté directement au vin de base. Il est toutefois recommandé d'incorporer Seccoferm® à 5 -10 fois son poids d'un mélange tiède de vin de base et d'eau (1:1) et de laisser reposer le mélange environ 15 minutes. Après ce délai, ajouter la levure au vin de base. Pour le cas particulier de la prise de mousse en bouteilles, veiller à une répartition régulière de la levure d'une bouteille à l'autre, en homogénéisant régulièrement le vin de base contenant la levure, pendant la mise en bouteilles. Il est recommandé d'ajouter Sekt-Klar, directement après l'addition des levures, pour faciliter le dégorgeage.

Stockage

Emballage sous gaz inerte. Stocker au froid et au sec. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement. Utiliser les emballages entamés dans un délai de quelques jours.