



## SP ORGANIC

Levure BIO pour l'élaboration des vins biologiques



### CARACTERISTIQUES

**SP ORGANIC** est une levure naturelle issue du vignoble de la Champagne-Ardenne et sélectionnée par Sofralab.

**SP ORGANIC** est une levure certifiée biologique selon la réglementation européenne relative à la production biologique (règlements (CE) N° 834/2007, 889/2008 et 1254/2008) et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique.

De par son excellent comportement fermentaire, **SP ORGANIC** est une levure très polyvalente, recommandée pour l'élaboration de tous les vins biologiques, effervescents comme tranquilles.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

#### Caractéristiques fermentaires:

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (anciennement *bayanus*)
- Phénotype Killer : Killer K2
- Cinétique fermentaire : moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 32°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Production d'H<sub>2</sub>S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne

#### Propriétés Organoleptiques :

- Netteté aromatique et gustative.
- Respect de l'expression des cépages.

### APPLICATIONS

- Elaboration de vins bios.
- Elaboration des vins effervescents : vins de base, prise de mousse.
- Elaboration des vins tranquilles : vins blancs, rouges, rosés.

260/2013 - 1 / 2



## DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 à 30 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

## MODE D'EMPLOI

---

### Pour l'élaboration des vins tranquilles :

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

### Pour l'élaboration des vins de base :

Incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût. Laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer à la cuve.

### Pour la prise de mousse :

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO<sub>2</sub>, température...). Pour ce réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.  
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## INGREDIENTS

---

Levure sèche active, issue de l'agriculture biologique. Ne contient pas d'OGM.

## CONDITIONNEMENT

---

Sac sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

## CONSERVATION

---

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).

A utiliser immédiatement après ouverture.

A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*