

FRV 100

LEVURES SECHES ACTIVES

Préparation complexe pour la "prise de mousse" de produits aromatiques ou élaborés en cuves closes mais aussi pour l'élaboration de méthodes traditionnelles avec dégorgement précoce.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

FRV 100 contient des levures, activateurs de fermentation, facteurs de croissance et support pour les levures.

Il permet de préparer des levains très actifs avec une bonne population et des levures dans un état physiologique parfait.

Il confère aux vins issus de méthode Charmât ou traditionnelle, mais avec un court temps sur lattes, de la complexité, une belle structure, et une grande finesse, sans risque de réduction.

La qualité de la mousse et sa tenue sont nettement améliorées.

MISE EN OEUVRE

Ce produit nécessite un contact d'au moins un mois avec le vin.

Préparer le pied de cuve avec ce produit en respectant le protocole habituel mais en remplaçant la levure par **FRV 100** à la dose prescrite ci-dessous.

DOSES D'EMPLOI

- Levain : 1 kg pour 30 hL de vin à tirer.

REHYDRATATION

Vinification :

Délayer **FRV 100** dans 10 fois son poids de milieu de réhydratation préalablement préparé.

Il est déconseillé de conserver **FRV 100** dans son milieu de réhydratation au-delà du temps prescrit.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet de 1 kg sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.