



CENOLIA

AUXILIA

Ecorces de levures pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs.

Préparation des vins de base à la prise de mousse.



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Ecorces de levures 100% biologiques
- Amélioration des fins de fermentation difficile
- Diminution du stress des LSA, entraînant une diminution de la production d'acidité volatile
- Amélioration de la fermentescibilité des bases de vin effervescentes en adsorbant les inhibiteurs fermentaires
- Gustativement neutre
- Favorise l'élevage sur lies

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ecorces de levures provenant d'un process 100% biologique
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

- Convient pour la fermentation primaire des vins de base effervescents

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSE D'EMPLOI

- S'utilise de 20 à 40 g/hL
- Dose limite autorisée : 40 g/hL (Règlement CE N°2019/934).

→ MODE D'EMPLOI

- En fermentation primaire : fractionner l'apport en 2 fois (10 à 20 g/hL) :
 - au levurage : incorporer directement dans le milieu de réhydratation ou délayer dans du moût et incorporer directement à la cuve.
- à mi-fermentation : incorporer en association avec 20 g/hL d'**AZOFERM**.

- En préparation des bases de vins effervescents avant re-fermentation :
 - cuve Close : délayer dans du vin et incorporer directement à la cuve avant levurage.
 - méthode Traditionnelle ou Ancestrale : délayer dans du vin et incorporer sur cuvée assemblée non stabilisée tartriquement avant pré-filtration. Maintenir au moins 48 h en contact avant filtration.

AUXILIA

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Favorise autant les levures que les bactéries. Suivre l'évolution de la population bactérienne, notamment si la FML n'est pas recherchée.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans son paquet d'origine scellé dans un endroit propre, sec, exempt d'odeur et à température inférieure à 15°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sachet de 1 Kg.