

## **ELITE PREMIUM**

---

### **VINS ROUGES DE GARDE**

#### **COMPOSITION**

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*, ex. *Bayanus*.  
Souche sélectionnée en Bourgogne.

#### **CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES**

- Départ en fermentation rapide.
- Cinétique fermentaire lente.
- Epuisement total des sucres.
- Pouvoir alcoogène : 15 % alc./vol.
- **Souche ayant des besoins importants en azote , ajout conseillé de PREDFERM OPTIMO à 20 g/hl et de PREDFERM D.A.P. à 20 g/hl.**
- Température de fermentation : entre 16 et 35°C
- Rendement sucre/alcool : 16.5 g/l
- Forte résistance à l'anhydride sulfureux.
- Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0.25 g/l).
- Importante production de glycérol : 10 g/l

**ELITE PREMIUM** est particulièrement adaptée aux vins rouges issus de vendanges à très bonne maturité. Elle permet d'obtenir des vins rouges structurés et équilibrés tout en respectant la typicité du terroir. **ELITE PREMIUM** a notamment pour caractéristique la libération de très grandes quantités de mannoprotéines. Les vins vinifiés avec **ELITE PREMIUM** sont notés comme ayant un volume en bouche conséquent, apportant une notion d'équilibre remarquable sur les vins fortement structurés.

#### **MODE D'EMPLOI**

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35 °C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).  
Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.  
La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes. La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C au moment du levurage. Le récipient utilisé doit être propre.  
Cette levure étant fructophile, l'ajout de 20 g/hl de **PREDFERM OPTIMO** et de 20 g/hl de **PREDFERM D.A.P.** est fortement conseillé.

#### **DOSES D'EMPLOI**

20 à 30 g/hl

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**

**CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais et sec.

**CONDITIONNEMENT**

Sachet alu sous vide de 500g, carton de 10 kg.

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**