

# OBST Effervescent

---

## ÉLABORATION DES VINS EFFERVESCENTS - PRISE DE MOUSSE TRAITEMENT DES ARRÊTS DE FERMENTATION

### **COMPOSITION**

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*, car. *Bayanus*, dotée du facteur Killer.

Souche sélectionnée en région champenoise.

### **CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES**

- Rendement sucre/alcool : 16 g/l
- Tolérance à l'alcool : 16,5 % alc./vol.
- Bonne production de glycérol.
- Fermentation à très basse température.
- Faible besoin en nutriments azotés.
- Faible production d'acidité volatile.

**OBST Effervescent** respecte les arômes variétaux du cépage. Sa capacité à dominer les micro-organismes indigènes réduit les temps de fermentation et assure des fermentations complètes. Elle est recommandée pour les reprises de fermentation ou la prise de mousse ainsi que pour les vins à fort degré alcoolique.

### **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.

### **DOSES D'EMPLOI**

20 à 30 g/hl.

### **CONSERVATION**

Conserver dans un endroit frais et sec.

### **CONDITIONNEMENT**

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

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**