



# FERMOL® Davis 522

LSA spécifique pour la vinification des vins blancs et rouges.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**FERMOL® Davis 522** est une souche de levure adaptée pour la production de vins blancs et rouges. Elle a été spécialement sélectionnée pour sa multiplication rapide et sa bonne résistance aux conditions défavorables comme la teneur élevée en anhydride sulfureux. En dominant rapidement la microflore indigène du moût, elle réduit les temps de fermentation et assure des FA franches et régulières. Par sa neutralité aromatique, la **FERMOL® Davis 522** ne modifie pas le caractère gustatif du vin.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Conservateur : monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

### Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 12,0 % Vol.
- Bonne cinétique fermentaire.
- Excellente implantation dans le moût.

### Caractéristiques techniques :

- Bonne résistance au SO<sub>2</sub>.
- Faible acidité volatile.
- Production négligeable d'H<sub>2</sub>S.

### Caractéristiques gustatives :

- Respect de la typicité du cépage.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise à 20 g/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude à 38°C et mélanger doucement.

- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.





## FERMOL® Davis 522

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverte.

Carton de 10Kg (20 x Sachet de 500g).

