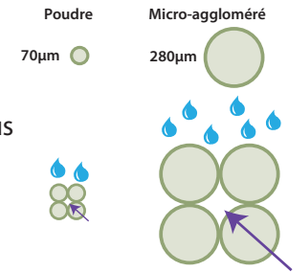
GO-FERM STEROL FLASH™

Accélérez la réhydratation de votre levure

DESCRIPTION

GO-FERM STEROL FLASH™ est le nouveau protecteur naturel de levures, exclusivement composé d'un autolysat de levure unique à haute concentration et biodisponibilité d'ergostérol et développé grâce à un procédé spécifique innovant, permettant d'obtenir une forme micro-agglomérée.

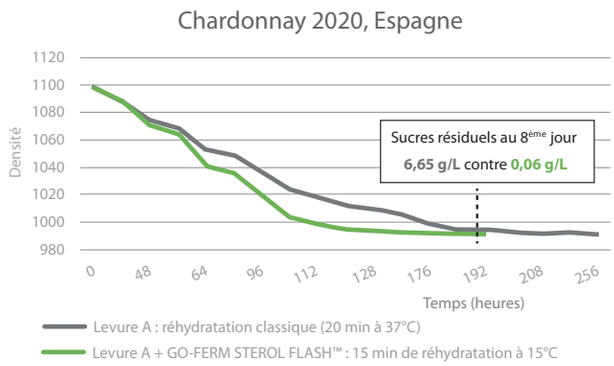


- Granulométrie 4 X plus importante (poudre peu pulvérulente).
- Meilleure surface de contact avec l'eau (car un espace plus grand entre les particules et une plus grande surface de contact de celles-ci avec les liquides).
- Dispersion plus rapide et plus facile.

Grâce à ses propriétés intrinsèques spécifiques, GO-FERM STEROL FLASH™ :

- Permet une intégration plus rapide et plus efficace des stérols de levure œnologique, lors de la réhydratation de la levure à inoculer (15 min – eau à température ambiante, ≥15°C).
- Augmente la résistance de la membrane cellulaire, améliorant la viabilité et la vitalité de la levure durant la fermentation, y compris dans les conditions difficiles.

BÉNÉFICES & RÉSULTATS

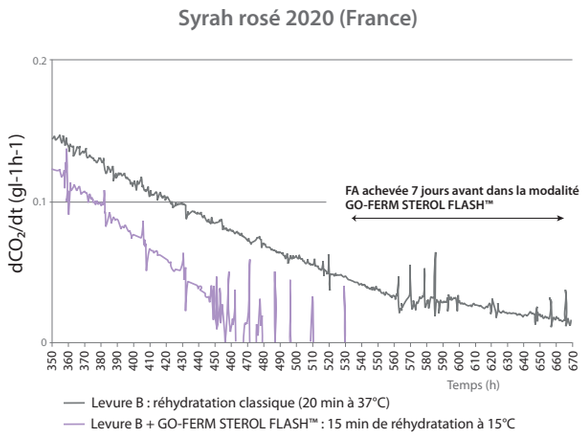


Chardonnay (Cave Expérimentale Lallemand Oenology, Espagne)
Moût extrêmement clarifié (15 NTU) au potentiel alcoolique élevé (14,6 % vol.) et température d'inoculation à 15°C.

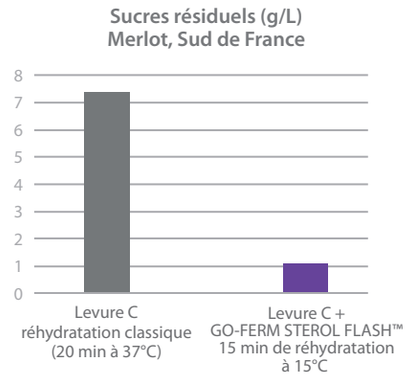
GO-FERM STEROL FLASH™ améliore la sécurité fermentaire dans des conditions de vinification difficiles telles que :

- moûts blancs et rosés très clarifiés à faible turbidité et/ou à des températures basses de fermentation (optimisation de l'activité de la levure en FA) ;
- moûts rouges à potentiels alcooliques élevés (amélioration de la tolérance des levures à la pression osmotique et à l'éthanol).

GO-FERM STEROL FLASH™ améliore également l'assimilation des précurseurs aromatiques par la levure, permettant une meilleure libération des composés aromatiques.



Syrah rosé (INRAE Pech Rouge, France) : moût très clarifié (30 NTU) à potentiel alcoolique élevé (14 % vol.), basse température à l'inoculation 15 °C et absence d'oxygénation en FA.

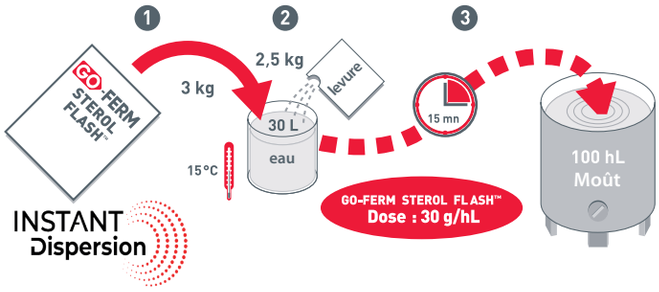


Merlot, Sud de France – Sucres : 230 g/L, YAN : 138 mg/L , temp de FA : 24 °C

MISE EN ŒUVRE

1. Dissoudre GO-FERM STEROL FLASH™ avec l'eau du robinet (à température ambiante, supérieure à 15°C).
2. Ajouter délicatement la levure œnologique sélectionnée, dissoudre avec soin en remuant délicatement.
3. **Attendre 15 minutes puis ajouter la suspension dans la cuve** et homogénéiser.

Il n'est pas nécessaire de procéder à une acclimatation à la température du moût.



CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en carton de 10 kg (4 sachets de 2,5 kg).
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Mars 2023.

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.