



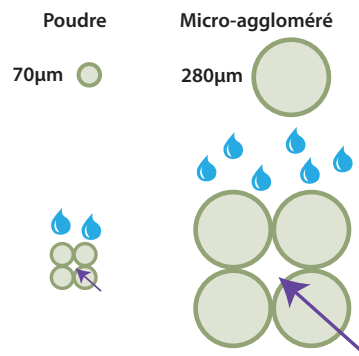
GO-FERM™ STEROL FLASH

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.

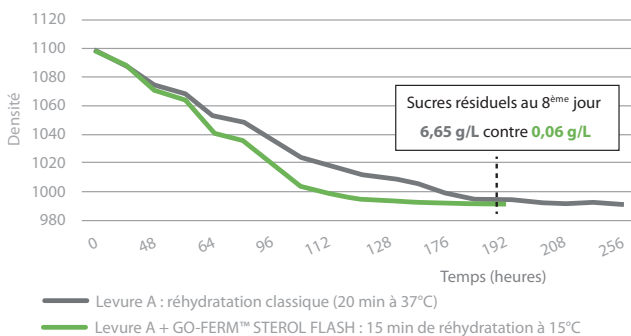
- Granulométrie 4 X plus importante (poudre peu pulvérulente).
- Meilleure surface de contact avec l'eau (car un espace plus grand entre les particules et une plus grande surface de contact de celles-ci avec les liquides).
- Suspension plus rapide et plus facile.



Les propriétés de GO-FERM™ STEROL FLASH (décrites ci-dessus) permettent une intégration plus rapide et plus efficace des stérols de levure œnologique lors de la réhydratation de la levure à inoculer (**15 min – réhydratation de l'eau à température supérieure à 15°C**).

BÉNÉFICES & RÉSULTATS

Chardonnay 2020, Espagne



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.

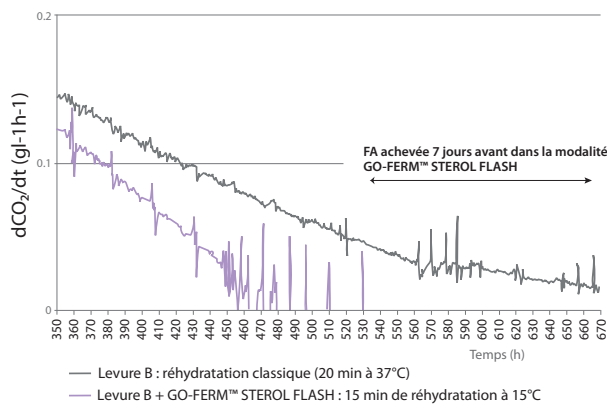
GO-FERM™ STEROL FLASH améliore la sécurité fermentaire dans des conditions de vinification difficiles telles que :

- les 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) ;
- les moûts rouges à potentiel alcoolique élevé (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.

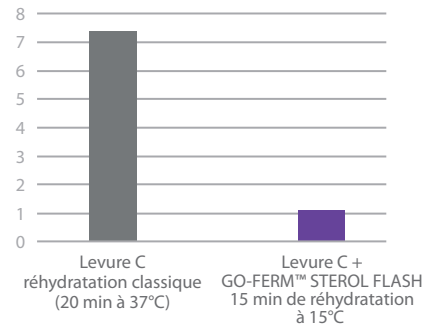


Syrah rosé 2020 (France)



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'oxygène en FA.

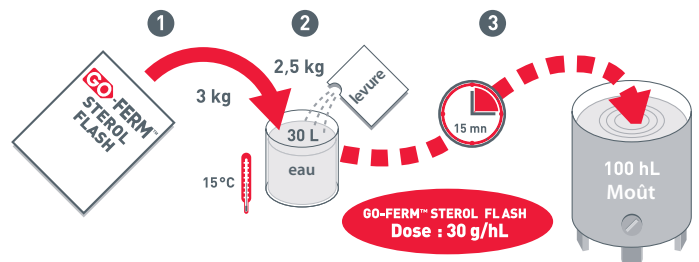
Sucres résiduels (g/L)
Merlot, Sud de France



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 et attendre pendant 15 minutes.
3. Ajouter la suspension dans la cuve et homogénéiser.



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.



Patent Pending 21008-040-01

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. Juin 2022.



Conformément à la réglementation européenne des vins biologiques et au codex OIV, non OGM, vegan.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture

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.

www.lallemandwine.com