

Sans GOFERM STEROL FLASH<sup>®</sup>



Avec GOFERM STEROL FLASH<sup>®</sup>

**Préalables :**

Afin d'assurer une bonne implantation de **BLIZZ**<sup>®</sup>, les raisins ou les moûts doivent présenter :

Des niveaux de **SO<sub>2</sub> actif inférieurs à 0,15 mg/L**, ce qui correspond à des valeurs maximales de **SO<sub>2</sub> libre de 20 mg / L à pH 3,8, de 10 mg / L à pH 3,6 ou ≤ 7 mg / L à pH 3,4**

- Une teneur initiale en azote entre **250 et 300 mg/L**
- Une température à cœur du moût à fermenter **≥ 18°C**

**Préparation :**

Réhydrater la levure en la mélangeant dans 10 fois son poids d'eau (5 L pour un sachet de 500 g) à **25 – 30 °C**.

Après 15 minutes mélanger doucement.

Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

*La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.*

**Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes**

**Préalables :**

La production d'acide lactique est **optimisée** lorsque **BLIZZ**<sup>®</sup> est réhydratée en présence du protectant **GOFERM STEROL FLASH**<sup>®</sup>

Les préalables initiaux requis sans protectant vis-à-vis du SO<sub>2</sub>, de l'azote et de la température de FA sont les mêmes avec **GOFERM STEROL FLASH**<sup>®</sup>

**Préparation :**

Réhydrater la levure en présence de 1,25 fois de GOFERM STEROL FLASH<sup>®</sup> mélangés dans 10 fois leur poids d'eau (10 L pour un sachet de 500 g) à **25 – 30 °C**.

Après 15 minutes mélanger doucement.

Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

*La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.*

**Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes**

*Pour une utilisation optimale, **BLIZZ**<sup>®</sup> nécessite un accompagnement technique  
Rapprochez vous de votre consultant ICV*