

## **THIOLAROME**

---

**POUR L'ELABORATION DE GRANDS VINS BLANCS VARIETAUX  
POSSÉDANT DES PRÉCURSEURS D'ARÔMES DE TYPE THIOLS**

### **COMPOSITION**

Levure sèche active de vinification, souche *Saccharomyces cerevisiae*  
Souche sélectionnée sur des moûts de Sauvignon Blanc dans le Val de Loire.

### **CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES**

- Forte capacité à révéler les précurseurs d'arômes de types thiols (Sauvignon Blanc )
- Rendement sucre/alcool : 16 g/l
- Tolérance à l'alcool : 14,7 % alc./vol.
- **Souche ayant des besoins importants en azote sur des moûts présentant une faible turbidité, ajout conseillé de PREFERM OPTIMO à 20 g/hl**
- Fermentation franche et régulière
- Bonne force d'implantation
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S notamment lors de l'élevage sur lie

### **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**