

## PROFORM POLY BR

Sélectionnée en vue de la fermentation de vins rouges et blancs de qualité. Souche respectueuse du cépage et révélant les caractéristiques du terroir.

### Espèce

- *Saccharomyces. Cerevisiae*

### Caractéristiques

- **PROFORM POLY BR** a été sélectionnée comme la D522, pour ses capacités à s'adapter à tous types de vins rouges ou blancs.
- **PROFORM POLY BR** s'adapte aux:
  - Ecart de température de fermentation;
  - Aux milieux riches en SO<sub>2</sub>, comme à ceux à faible teneur en aliments azotés ou vitaminés.
- **PROFORM POLY BR** permet:
  - Une très bonne implantation dans le milieu ainsi qu'un départ rapide en fermentation;
  - Une faible production d'H<sub>2</sub>S comme d'acidité volatile;
  - Une augmentation de la stabilité de la matière colorante grâce à sa production en polysaccharides.

### Effets sur le profil des vins

- **PROFORM POLY BR** comme la D522 confère aux vins les qualités intrinsèques du potentiel bouquet lié au cépage;
- De plus, **PROFORM POLY BR**:
  - Participe à l'augmentation de la concentration en glycérol et permet un meilleur équilibre en bouche de par le volume conféré.
  - Exprime le potentiel aromatique lié au cépage et au terroir et ce, en phase de fermentation liquide ou solide.

### Utilisation & Dosage

- De 15–25 g/hl. Un dosage inférieur ou un "pied de cuve" diminueront ses caractéristiques fermentaires.
- Il est toujours recommandé de mélanger selon un ratio de 10:1 eau/moût à 35°C. De laisser gonfler pendant 15 min et de l'ajouter dans la cuve à ensemer.
- Min T°C pendant fermentation: 14°C et Max T°C pendant fermentation: 31°C

### Paramètres

- Cellules vivantes : plus de 1.5 X 10<sup>9</sup>/g.
- Bactérie : moins de 0,0006% de population.
- Pathogènes : absence

### Stockage & Conservation

- **PROFORM POLY BR** est emballée dans une poche en aluminium sous vide de 500 g.
- Si les conditions de stockages sont comprises entre 4-10°C, la conservation atteint 3 ans.

### Spécifications particulières

- Accréditations :
  - FAO (Food Agency Organisation)
  - JEFCO (Expert Committee for Food Additives)
  - FCC (Food Chemicals Codex)
- Certifications :
  - Souche produite traditionnellement (média et support) sans interaction OGM
  - Certificat KASHER, Hallal et non allergène.

Rouge

Blanc

Levures

PROFORM

Distribué par :