

PRE FERM®

PROTECTEUR DE LEVURES à utiliser lors de la réhydratation des levures sèches actives.



La réhydratation des levures sélectionnées proposées sous forme sèche active est une étape fondamentale pour la réussite du levurage, au-delà du respect des bonnes conditions de réactivation (température de l'eau : 37°C, durée de réhydratation : 15 à 30 minutes...). En effet, lors du séchage, la déshydratation des levures provoque une contraction de leur volume intracellulaire entraînant une déstructuration de leur membrane plasmique. Or, cette dernière constitue pour la levure une barrière indispensable, qui la protège des agressions liées aux paramètres physico-

Récemment, des travaux scientifiques ont montré l'intérêt des stérols apportés lors de la phase de réhydratation des levures sèches actives (LSA). Ces stérols, véritables micro-protecteurs, permettent en effet une meilleure restructuration de la membrane plasmique levurienne au cours de la réhydratation, ce qui confère à la levure une très forte capacité de résistance aux différents stress et par là-même améliore le déroulement de la fermentation alcoolique.

---CARACTERISTIQUES ET PROPRIETES---

PRE-FERM, par sa formule 100% naturelle, apporte aux levures sélectionnées les éléments essentiels à leur protection avec :

- une teneur optimale en micro-protecteurs (stérols et acides gras polyinsaturés spécifiques) issus de la technologie **NATSTEP™**, développée et brevetée par Lallemand,
- une composition spéciale adaptée aux besoins de protection et de réactivation de la levure en réhydratation destinée à la prise de mousse,
- une facilité d'assimilation de ces composés par la levure au moment sa réhydratation.

Les nombreux tests effectués en laboratoire, et les divers essais réalisés en cave, en conditions réelles de vinifications, démontrent des propriétés remarquables de **PRE-FERM** sur le comportement des levures sélectionnées et le déroulement des fermentations alcooliques avec :

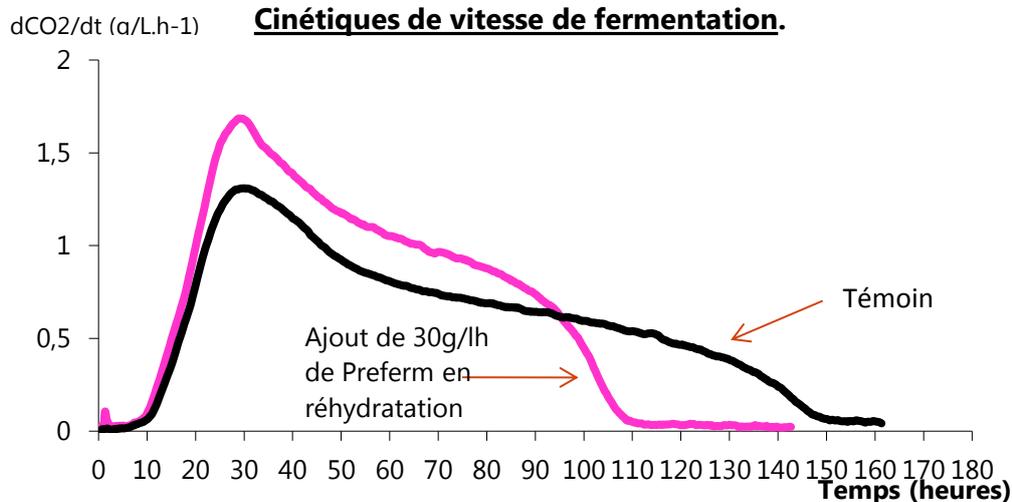


- une meilleure reprise d'activité levurienne ;
- une meilleure implantation de la levure sélectionnée ;
- une plus grande résistance au stress (alcool et température) qui garantit une meilleure viabilité et activité levurienne jusqu'au terme de la fermentation alcoolique ;
- une fermentation alcoolique plus rapide, et plus sûre ;

Milieu synthétique mimant une forte clarification. Pas de carences azotés .

Température de fermentation : 24°C

Cinétiques de vitesse de fermentation.



- une meilleure qualité organoleptique des vins obtenus (moins de production d'acidité volatile par la levure en conditions difficiles).

---APPLICATIONS---

PRE-FERM est particulièrement recommandé en conditions difficiles de fermentations alcooliques liées à la qualité des moûts : forte clarification (turbidité < 100 NTU), maturité élevée (TAP > 13 % vol.), carence en nutriments indispensables.

PRE-FERM est indispensable à la réhydratation des levures destinées à la préparation des pieds de cuve pour la reprise de fermentation.

---DOSE D'EMPLOI---

- **Pour la fermentation alcoolique** : pour un levurage à 20 g/hL de levures sélectionnées, dose optimale de **PRE-FERM** : 30 g/hL.
- **Pour la préparation d'un pied de cuve**, destinée à la reprise de fermentation : dose de **PRE-FERM** : 40 g/hl de pied de cuve à préparer.

---MODE D'EMPLOI---

- **Pour les fermentations alcooliques :**

Pour un volume de moût à levurer, disperser **PRE-FERM** dans 20 fois son poids d'eau à 40°C, solution qui servira ensuite à la réhydratation des levures sélectionnées. Ajouter ensuite la dose nécessaire de levures sèches actives. Suivre les préconisations de réhydratation habituelles indiquées sur le sachet de levures.

*Par exemple : pour 100 hL de moût à levurer, disperser 3 kg de **PRE-FERM** dans un mélange de 30 litres d'eau à 40°C et de 30 litres de moût, puis réhydrater dans cette solution les 2kg de la levure sélectionnée choisie (dose de 20g/hL de moût à levurer). Après 20-30 minutes utiliser cette suspension pour levurer le moût.*

- **Pour les pieds de cuve :**

Pour un volume de pied de cuve à préparer calculé sur la base de 10% du volume total pour une reprise de fermentation , disperser **PRE-FERM** dans 20 fois son poids d'eau à 40°C, puis réhydrater les levures pendant 20 à 30 minutes avant de passer à la phase pied de cuve proprement dite (demander conseil à votre œnologue).

---CONDITIONNEMENT---

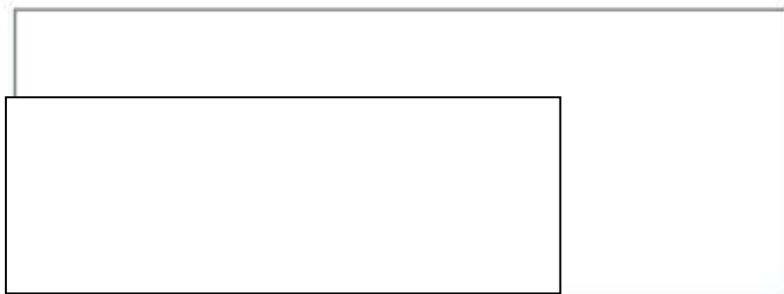
Présentation : poudre - Sac de 1 kg.

---CONDITIONS DE CONSERVATION---

Emballage plein, scellé d'origine : à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 25°C.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Durée de conservation dans l'emballage fermé d'origine : 3 ans.



Product of Danstar