



## Levures à vin liquides Wyeast



### Activator

#### Culture de levure prête à l'emploi

L'Activator a au moins 50 milliard de cellules, prête à inoculer, avec une petite pochette interne avec de la nutrition pour la levure. Cet emballage (125ml) est conçu pour inoculer 19 l de jus ou moût.

Le système Smack-pack vous permet de démarrer le métabolisme de la levure, qui vous donne immédiatement la preuve d'une levure en bonne santé prête à inoculer le moût ou lus. Cet emballage ne doit pas être complètement gonflé avant de l'utiliser.

#### Usage:

- Pour activer, déplacez la petite pochette interne dans coin au-dessus, placez ce coin dans la paume de la main et frappez fortement avec l'autre main afin de casser la petite pochette interne avec la nutrition
- Agitez bien afin de bien mélanger la nutrition
- Laissez gonfler pendant 3 heures (ou un peu plus long) à 21 – 24°C ou ajoutez immédiatement au moût ou jus
- Utilisez un produit nettoyant pour nettoyer l'emballage avant d'ouvrir
- Agitez bien, ouvrez et versez l'Activator dans 19 l de jus ou moût bien aéré ou oxygéné (21-24°C). Gardez cette température jusqu'au démarrage de la fermentation: formation des bulles CO<sub>2</sub>, mouvement dans la barboteur ou de la mousse au-dessus de jus ou moût

#### 4021 Dry White/Sparkling

Souvent utilisée pour la fermentation des vins blancs, aussi dans quelques rouges. Egalement utilisée pour la secondaire d'un vin d'orge (barley wine). Désaltérant et sec, idéal pour des vins de bases pour la production de champagne. Peu de formation de mousse, excellente fermentation dans des tonneaux et floculation excellente. Vins blancs secs, Spumante, Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Blanc, Gewürztraminer.

#### 4028 Red

Idéale pour des vins rouges ou blancs, maturants rapides d'une fruitée Beaujolaise, et pour des rouges meilleurs qui doivent vieillir. Peu de formation de mousse, peu de formation de soufre à un éventail de température large. Cabernet, variétés rouges, Gamay Beaujolais, Zinfandel, Rhone, Bourgogne et Pinot Noir.

#### 4134 Saké

Levure Sake utilisé en conjonction avec le Koji pour la préparation d'une large gamme de boissons de riz Asiatique. Profil fort avec le vrai caractère Sake. Sake, Nigori, Dai Gingo, Fruit, Vin de prunes et Rice Beer.

#### 4184 Sweet Mead

Une des deux souches pour la fabrication d'hydromel doux. Ne transforme pas 2 – 3% des sucres résiduels dans la plupart des hydromels. Profile riche, fruité qui enrichi la fermentation fruitée d'hydromel. Utilisez de la nutrition additionnelle pour hydromel. Cidres, Cysers, vins de fruits, Ginger ale, cerises, framboises et pêche.

#### 4242 Fruity White

Pour un profile extrêmement fruité, formation d'esters, comme du pain, touches de vanille. Le caractère fruité domine l'arôme et le profile de goût. Après-goût légèrement sucré et doux. Des vins blancs fruités, Chardonnay, Chablis, Cidres, Gewürztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris.

#### 4244 Italian Red

Profile riche, très grand, fort et bien arrondi. Caractère de fruits doux agréable avec fin de bouche sèche et désaltérante. Excellent choix pour la plupart des variétés de vignes Italiennes. Barolo, Barbera, Barbaresco, Nebbiolo, Chianti, Valpolicella, Sangiovese.

#### 4267 Summation Red

Pour un nez intense caractéristique de biscuits complets et de baies, confiture, riche, profile doux et complexe, légèrement vineux. Très apte pour des moûts d'haute densité. Cabernet Français, Pinot Noir, Merlot, Petit Syrah, Rioja, Valdepenas.

#### 4347 Extreme Fermentation

Un très bon choix pour une tolérance d'alcool et des fermentations arrêtées. Pour un profile très propre et sec, bas en esters et d'autres arômes volatiles. Tolérance d'alcool 21%. Cordials, Grappa, Barley Wine, Eau de Vie et Single Malts.

#### 4632 Dry Mead

Meilleur choix pour un hydromel sec. Utilisée dans des hydromels renommés. Basse formation de mousse avec peu ou pas de formation de soufre. Utilisez de la nutrition additionnelle pour hydromel. Hydromel, hydromel de fruits, hydromel d'herbes, Dry Ciders, Cysers.

#### 4766 Cider

Fermentation rafraîchissante et sèche avec fin de bouche très fruitée. Crée un équilibre agréable pour toutes sortes de pommes, poires et d'autres fruits. Le caractère fruité domine le profile.



## Levures à vin liquides Wyeast



### 4767 Dry/Fortified

Nez de vanille et de toast. Profile légèrement fruité avec profondeur équilibré et une complexité. Fin de bouche très sèche.

Vins rouges et blancs secs, ajoutez du cognac pour la production du porto. Utilisée pour la production de grands vins rouges et avec des moûts d'haute densité.

### 4783 Sweet White

Produit les caractéristiques Riesling. Goût riche, crémeux, profile fruité avec fin de bouche agréable et sèche et une touche de douceur Riesling dans l'après goût. Vins de Rhin, Cidres Fruités, Riesling, Ice Wine.

### 4946 Bold red/High Alc

Des caractéristiques de fermentation fortes et dominantes. Tolérance d'alcool jusqu'à 18vol%. Idéale pour Zinfandel, Pinot Noir, Syrah ou tout autre moût d'haute densité. Bon choix pour redémarrer des fermentations arrêtées. Malo-lactic culture.

### Malo-lactic culture

#### 4007 Malo-lactic Blend (*Leuconostoc oenos*)

Cultures fraîches liquides de *L. oenos* ER1A et EY2D pour la transformation acide-malique en acide lactique rapide et complète afin d'adoucir les vins et les balancer. ER1A et EY2D le font très bien à un pH bas à des températures de cave. L'acidité typique élevée dans un vin peut être améliorée en diminuant l'acide malique âpre et la transformant en l'acide lactique plus douce. Autres améliorations de goût comme la vanille et le beurre peuvent être prévues. La bactérie malique, se trouvant naturellement sur les fruits, peut être d'une qualité inférieure et peut également être présent à un degré moindre pour compléter la fermentation malo-lactique. La culture malo-lactique Vintner's Choice™ est apte à un pH de 2,9 ou plus haut et des températures de cave de 13°C.

Le volume de cet emballage (125ml) est approprié de traiter 19 l de vin où la fermentation alcoolique est pratiquement ou complètement terminée. Le taux SO<sub>2</sub> libre ne peut pas dépasser les 15 ppm.

### Utilisation :

- Utilisez un produit nettoyant pour nettoyer l'emballage avant d'ouvrir
- Agitez bien et ouvrez l'emballage
- Versez dans 19 l de vin
- Gardez la température entre 13-24°C
- La plupart des fermentations malo-lactiques se terminent entre 1 et 3 mois

Revision: 2