

CHR HANSEN

Improving food & health

Viniflora® CONCERTO™

Kluyveromyces thermotolerans

Conseils d'utilisation

Viniflora® CONCERTO™



100% *Kluyveromyces thermotolerans*

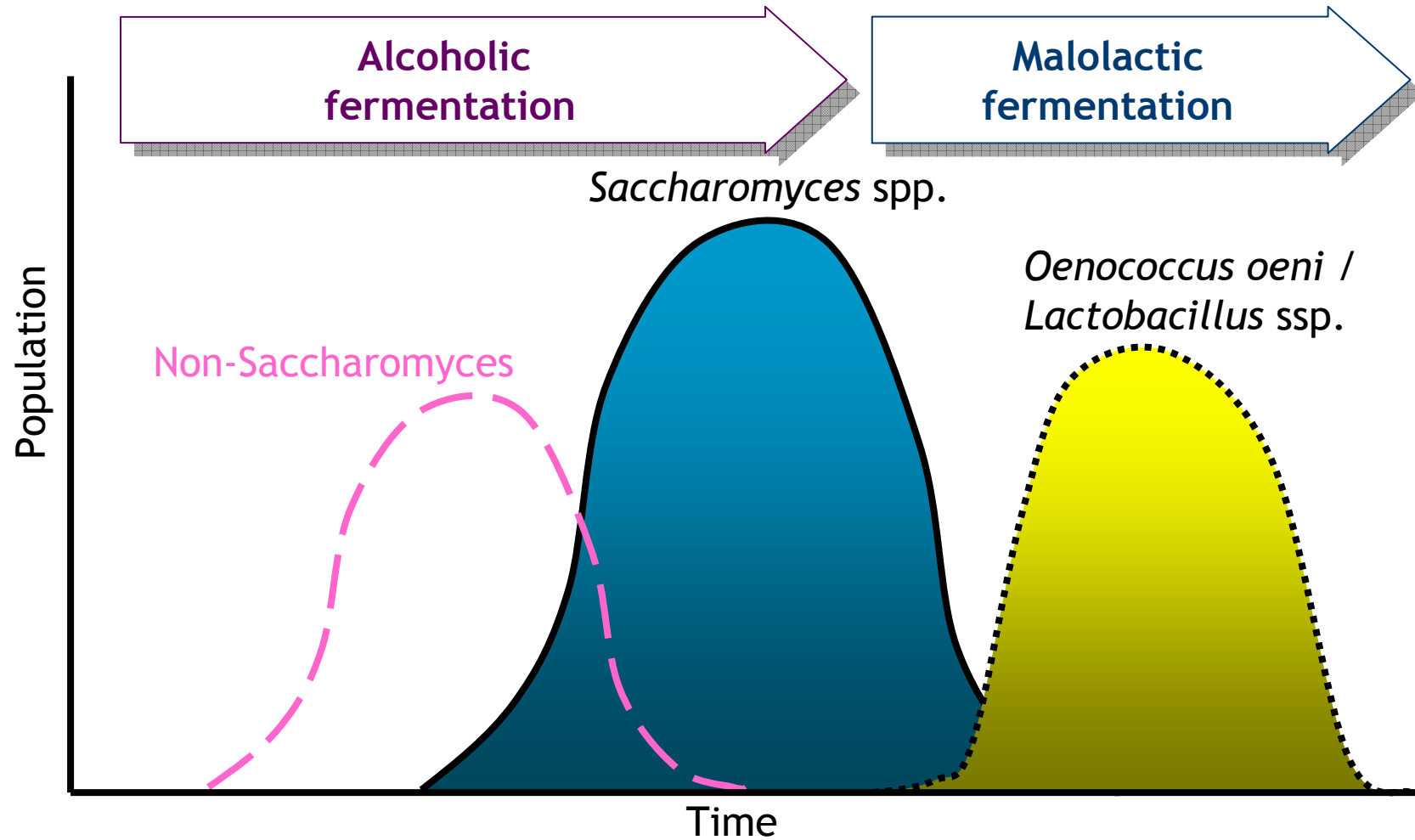
A utiliser 3 jours avant une souche *Saccharomyces cerevisiae* habituelle

Production de notes fruitées
d'acides organiques dont l'acide lactique

...

L.S.A. à réhydratation

Ecologie des moûts : modélisation



CONCERTO™ : mode d'emploi

Réhydratation

Ensemencement

Suivi
de la fermentation

PRELUDE™ : réhydratation classique

Température de l'eau de 20-25°C

Attention
au chlore

Attention
à la température

Oenological characterization
Increase mouth-feel and palate weight.
Very low production of acetic acid,

Material no.: 705049
Batch number: see back of package
Expiry date: see back of package

Chr. Hansen A/S
10-12 Boege Allé
DK-2970 Hoersholm
www.chr-hansen.com/wine

CHR HANSEN

Improving food & health

CONCERTO™

Pure *Kluyveromyces thermotolerans*

The perfect choice to get
'wild ferment' complexity on
red wines without the risk

Viniflora®

Directions for use

1. Rehydrate

Add one pack of yeast into 5L / 1.5 Gal unchlorinated water at 20-25°C / 68-77°F. Wait 10 minutes and stir to get cells in a suspension.



2. Activate

Add 20L / 5 Gal unsulfured must to yeast suspension. Leave the suspension for approx. 20 minutes.



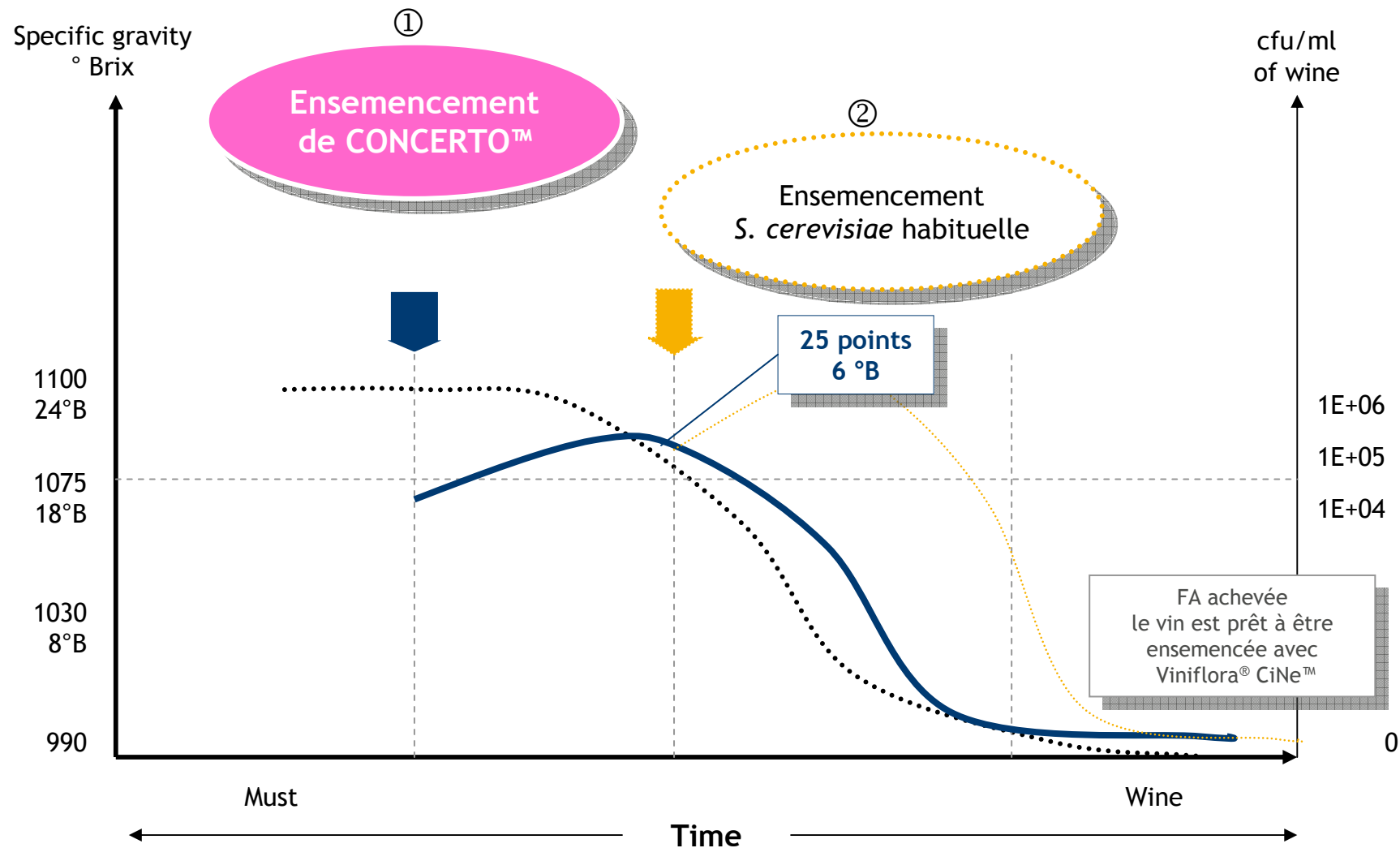
3. Acclimatise

Add the suspension to the must/mash and pump over to make sure the yeast is well suspended.



CHR HANSEN

Inoculation séquentielle : CONCERTO™ puis *S. cerevisiae*



VINIFLORA® CONCERTO™

Gras
Ampleur, équilibre

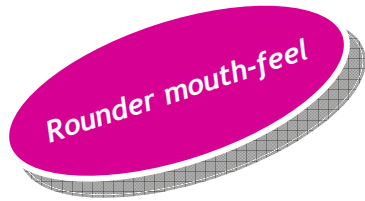
Complexité aromatique

Fermentation spontanée
Sans PRODUCTION
AMINES BIOGENES

Diminution de
l'acidité volatile

Intensité aromatique
Fruité





Effets de CONCERTO™

CONCERTO™ est présent durant la première phase de la fermentation alcoolique, selon l'application peut être présent jusqu'à ce que 10%vol d'éthanol soient produits.

Puis la souche s'autolyse pour laisser place à une levure type *saccharomyces cerevisiae*, plus résistante à l'alcool.

Durant sa période fermentaire, *Kluyveromyces thermotolerans* produit différents arômes de fruits et des acides organiques comme l'acide lactique, apportant rondeur et équilibre au vin.

PRELUDE™ : Principales applications

