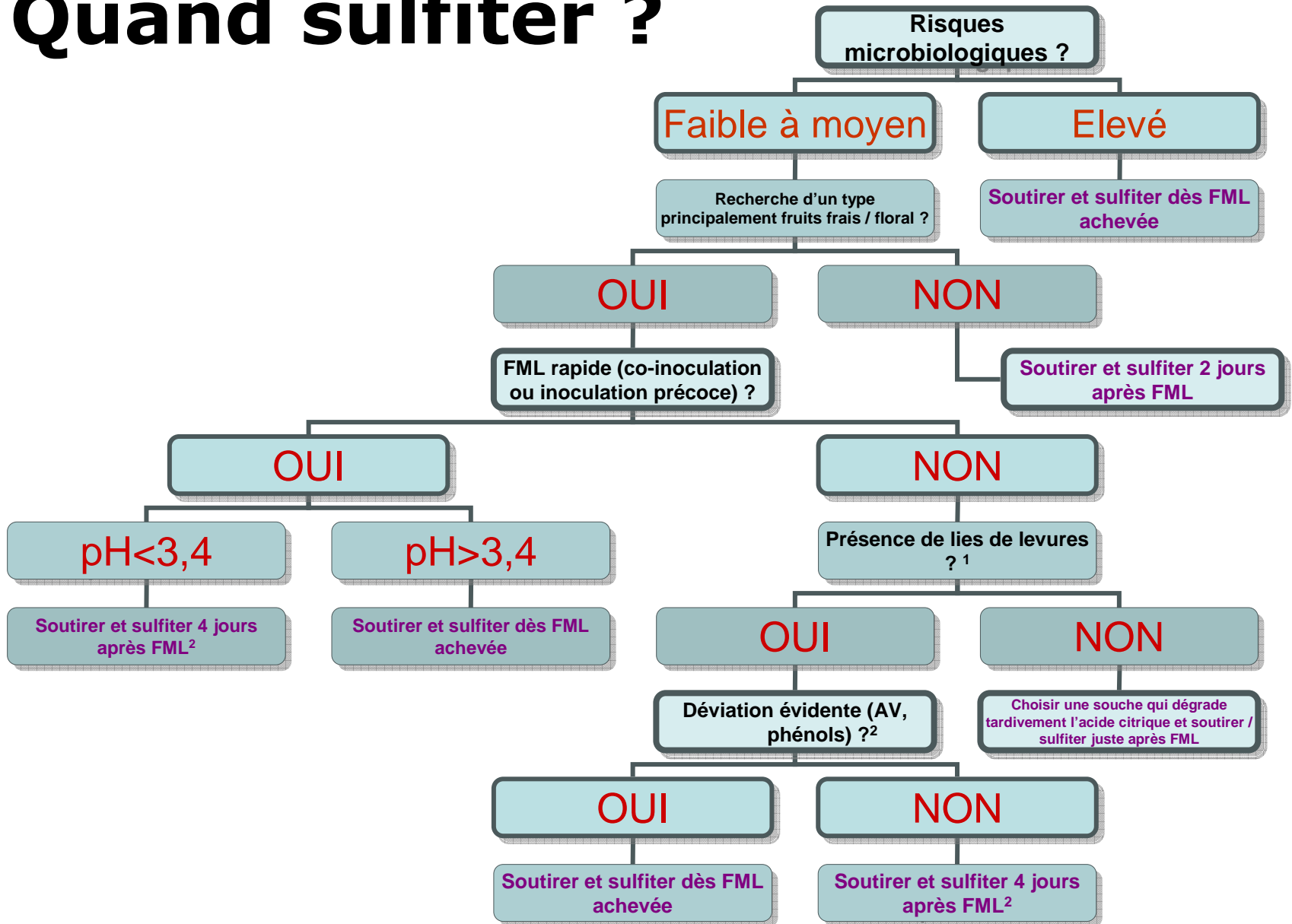
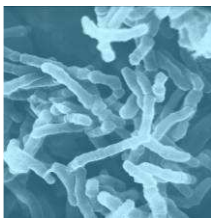
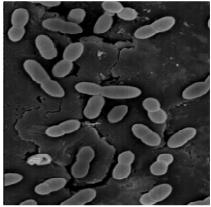




Quand sulfiter ?



1: la présence de lies fines ou de levures inactivées spécifiques (LIS) riches en glutathion permet de se placer en conditions réductrices, ce qui pourrait diminuer la teneur en diacétyle. Cependant l'incorporation de lies fraîches comporte des risques d'ordre microbologique que l'emploi de LIS permet d'éviter.

2: la dégustation reste encore le moyen le plus sûr de déceler une déviation (acidité volatile, phénols volatiles, apparition et disparition du diacétyle). Sulfiter en fonction.

