



Oenoferm® B52 NG

La souche de levure des conditions extrêmes

Description du produit

La souche B52 NG est une *Saccharomyces cerevisiae (bayanus)* sélectionnée en Champagne sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa résistance aux conditions de vinification extrêmes.

Aptitudes fermentaires :

- Excellente capacité d'implantation
- Large spectre de températures de fermentation : 8 à 35 °C
- Rendement sucre/alcool : 16,2 g/l pour 1 %vol.
- Epuisement total des sucres
- Remarquable tolérance à l'alcool : jusqu'à 18 %vol.
- Faibles besoins azotés

Caractéristiques métaboliques :

- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile généralement inférieure à 0,2 g/L.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

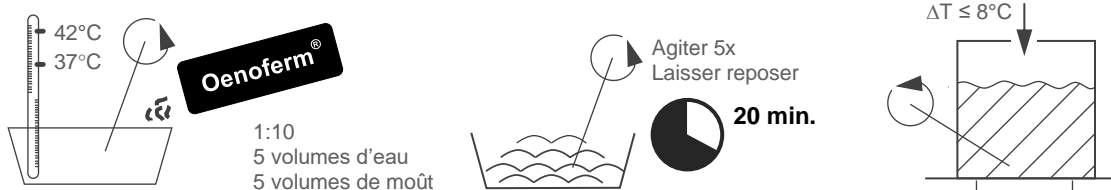
Vinification en conditions difficiles : Oenoferm® B52 NG est adaptée aux moûts à fort degré potentiel. Elle est idéale même pour les moûts les plus clarifiés, ou contenant des doses de SO₂ élevées.

Vinification en blanc : Oenoferm® B52 NG amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir.

Arrêt de fermentation : Du fait de sa forte résistance à l'alcool au SO₂, Oenoferm® B52 NG est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO₂ élevés). Voir notre protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée.

Prise de mousse : Souche parfaitement adaptée à la seconde fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle ou cuve close.

Doses recommandées : Vins tranquilles blancs et rouges : 20 g/hl
Arrêts de fermentation : 30 à 40 g/hl
Prise de mousse : 15 à 40 g/hl.



Il est recommandé d'ajouter la même quantité d'activateur organique VitaDrive® pendant la phase de réhydratation pour renforcer les levures à un stade précoce. En fonction de la situation nutritionnelle du moût, nous préconisons d'utiliser des nutriments de levure des gammes Vitamon® et VitaFerm®.

Conservation

Conditionnement sous vide. Stocker au frais et au sec. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement et utilisés dans les 2 à 3 jours.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne serait pas engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 002 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019