



Oenoferm® Bouquet

Levure pour vins blancs aromatiques intenses

Description du produit

Oenoferm® Bouquet est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour ses activités enzymatiques favorisant une expression florale et fruitée intense.

Température de fermentation	16 - 20 °C
Profil aromatique	<ul style="list-style-type: none">Fruits exotiques mûrsProduction d'arômes floraux doux et élégants
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">Besoin en azote modéréTolérance à l'alcool élevée
Conseil	Parfait pour une cuvée d'assemblage

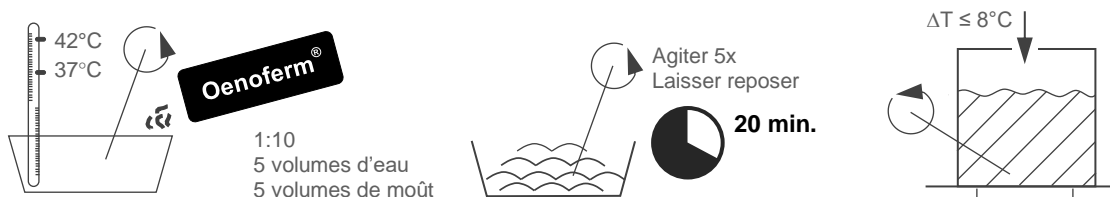
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Procédé de production des levures Erbslöh F3 - Fit for Fermentation

Les levures Oenoferm® F3 sont enrichies en minéraux et en vitamines pendant leur production (procédé Erbslöh F3), renforçant ainsi leurs performances fermentaires même en conditions de stress élevées. Les vins présentent des arômes plus nets.

Dosage

Nous préconisons une dose d'au moins 20 g d'Oenoferm® Bouquet par hl de moût, qui favorisera l'implantation d'une population levurienne optimale pour le bon déroulement de la fermentation.



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.