



Oenoferm® Freddo

Levure adaptée aux basses températures pour des vins frais et fruités

Description du produit

Oenoferm® Freddo est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus cryophile* adaptée à la production de vins vifs et fruités. Elle favorise l'expression des caractéristiques variétales et les arômes d'agrumes.

Température de fermentation	13 - 17 °C (possible dès 10°C)
Profil aromatique	<ul style="list-style-type: none">• Expression des arômes variétaux• Agrumes (citron, pamplemousse)• Pomme fraîche
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• Fermentation complète dès 10 ° C• Faible besoin en nutriments• Stabilisation de l'acidité (peut retarder la fermentation malolactique)• Faible formation de SO₂ et d'H₂S• Très peu moussant• Caractère killer exceptionnel
Conseils	<ul style="list-style-type: none">• Elaboration de vins rosés fruités frais• En prise de mousse• Relance d'une fermentation bloquée

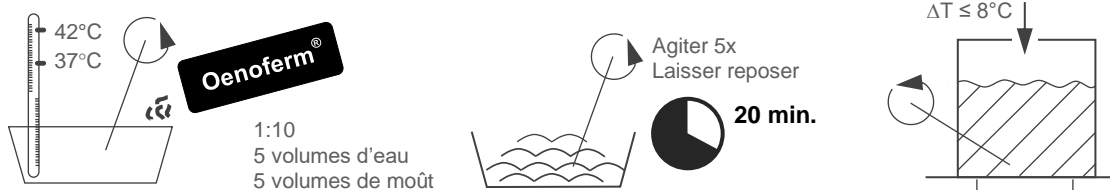
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

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.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

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

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 se serait être 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 004 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019