



Oenoferm® Icone

Levure tolérante à l'alcool, faible productrice de SO₂ pour vins rouges premium

Description du produit

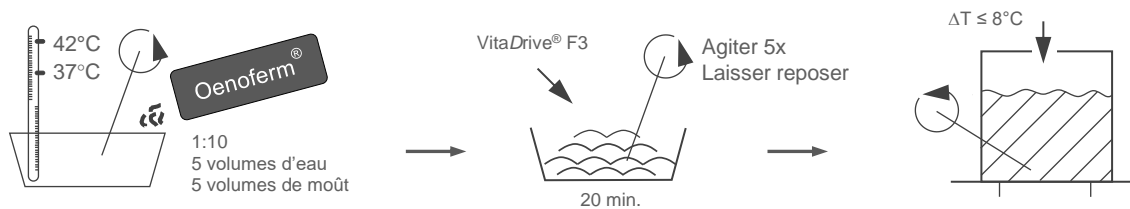
Oenoferm® Icone est une levure pour l'élaboration des vins rouges à haut potentiel d'élevage. Cette souche possède une capacité fermentaire remarquable même en condition difficile, produit très peu de SO₂ et présente une capacité élevée de libération de polysaccharides en élevage. Oenoferm® Icone est destinée à l'élaboration de vins rouges de haute expression structurés, amples et élégants.

Température de fermentation	18 - 33°C
Profil aromatique	Arômes complexes de petits fruits rouges et noirs
Cépages recommandés	Tous cépages adaptés à l'élaboration de vins rouges premium
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Faible production de SO₂ • Libération élevée de polysaccharides • Faible besoin en azote • Préservation et stabilisation de la couleur • Favorise la FML • Production d'acidité volatile réduite • Tolérance à l'alcool jusqu'à 16,5% d'alcool • Capacité de vieillissement et bouche onctueuse

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

Nous recommandons une dose de 15 - 30 g/hl d'Oenoferm® Icone par hl de moût pour assurer une population active optimale, qui favorisera un départ rapide en fermentation et une bonne maîtrise de la flore indigène. En fonction de la situation nutritionnelle du moût, nous recommandons d'utiliser des nutriments de levure des gammes Vitamon® et/ou VitaFerm®. L'ajout d'une quantité équivalente d'activateur organique VitaDrive® pendant la phase de réhydratation renforcera la vitalité des levures à un stade précoce.



Conservation

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