



Oenoferm® Klosterneuburg

Levure pour des vins corsés, épicés et complexes

Description du produit

Oenoferm® Klosterneuburg est une souche de levure sélectionnée par le département de microbiologie de l'École Supérieure Fédérale de Klosterneuburg (Autriche). Elle présente un large spectre d'utilisation allant de vins classiques et droits jusqu'à des vins riches et complexes.

Température de fermentation	17 - 22 °C
Profil aromatique	<ul style="list-style-type: none"> • Expression des arômes variétaux • Poivre blanc, épices • Fruits secs
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Démarrage de la fermentation rapide • Fin de fermentation nette et complète même pour des degrés élevés • Faible production de mousse • Besoin d'un apport en nutriments fractionné
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Osmotolérante • Capacité d'autolyse de la levure • Favorise la FML • Volume en bouche
Conseils	<ul style="list-style-type: none"> • Production de vins de haute expression • Elevage sur lies • Peut être associé à Oenoferm® wild & pure pour enrichir la palette aromatique

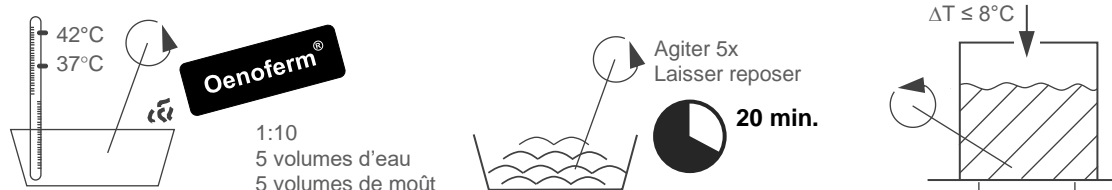
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

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® Klosterneuburg 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 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