



Oenoferm® MProtect

Levure *Metschnikowia pulcherrima* pour le contrôle de la flore indigène sur la vendange

Description du produit

Oenoferm® MProtect est une souche naturelle de l'espèce *Metschnikowia pulcherrima* pour la prévention des défauts développés par la flore indigène du raisin, en particulier les arômes indésirables tels que l'acidité volatile ou les odeurs de solvant dues à la formation importante d'acide acétique ou d'acétate d'éthyle. L'objectif n'est pas d'assurer la fermentation alcoolique, mais la réduction du SO₂ utilisé habituellement pour limiter la flore indigène source d'altération. L'efficacité sera d'autant plus élevée que l'apport de la levure sur la vendange sera précoce.

Température de fermentation	5 - 15°C
Recommandation	Cépages blancs et rouges
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation combinée avec les levures Oenoferm® → réduction de la teneur en SO₂• Limitation de la production d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle• Tolérance à l'alcool jusqu'à 6% vol.

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 d'ajouter 5 à 15 g d'Oenoferm® MProtect pour 100 kg de vendange ou pour 1 hl de moût afin d'assurer une implantation de la souche suffisante pour dominer la flore indigène. Réhydrater la levure dans 10 volumes d'eau à une température maximum de 30°C pour garantir une bonne répartition et une bonne activité lors de l'application. Elle peut être également utilisée directement sans réhydratation.

Selon la situation nutritionnelle du moût, nous recommandons d'utiliser des activateurs de types Vitamon® et VitaFerm® au moment du levurage de fermentation qui sera effectué 24 heures après l'application d'Oenoferm® MProtect. Il est recommandé d'ajouter à la levure de fermentation, la même quantité d'activateur organique VitaDrive® pendant la phase de réhydratation pour renforcer sa viabilité à un stade précoce.

Levures de fermentation préconisées : Oenoferm® Icone ou Oenoferm® B52 en vinification rouge, Oenoferm® X-thiol F3 ou Oenoferm® X-treme F3 en vinification blanc/rosé.

Conservation

Durée de vie : 24 mois. Conditionnement sous vide. Stocker au frais et au sec. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement 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 001 - 04/2020 RL - imprimé le 02/04/2020