



Oenoferm® Rheingau F3

Levure sélectionnée par l'Université de Hochschule Geisenheim

Description du produit

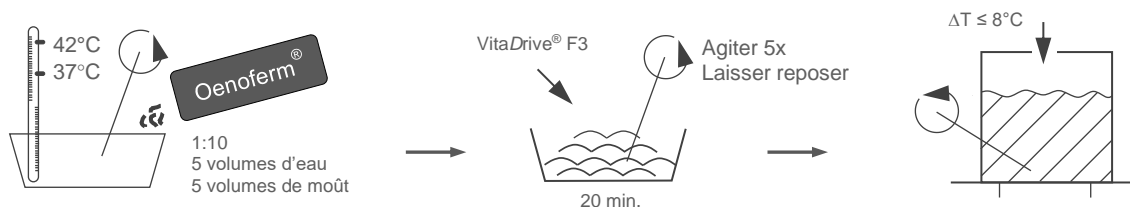
Les vins de Riesling de la région du Rheingau jouissent d'une réputation mondiale à la fin du XIXe siècle. Outre les conditions climatiques, c'est essentiellement la flore microbienne tellurique locale qui exerce une influence décisive sur le profil aromatique spécifique des Rieslings de ce vignoble. Le laboratoire Erbslöh a réussi, en coopération avec l'Université Hochschule Geisenheim, à isoler l'une de ces levures. Oenoferm® Rheingau F3 a été sélectionné parmi une importante collection de souches en raison de ses propriétés exceptionnelles. Le potentiel aromatique est particulièrement remarquable. La levure est destinée à la production de vins blancs haut de gamme.

Température de fermentation	16 - 22°C
Profil aromatique	Arômes fruités intenses et complexes
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• Départ en fermentation rapide• Fermentation régulière et complète• Tolérance à l'alcool : 14,5 % vol.• Besoins nutritionnels modérés
Cépages recommandés	Riesling, Grüner Veltliner, Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Vermentino
Remarque	Assurer une nutrition suffisante pour optimiser l'expression 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.

Dosage

Nous recommandons une dose de 20 - 40 g/hl d'Oenoferm® Rheingau F3 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.