



# Oenoferm® wild & pure

Arômes complexes et potentiel fermentaire unique pour une levure non-Saccharomyces

## Description du produit

Oenoferm® wild & pure possède des caractères métaboliques spéciaux permettant la production d'esters fruités et des arômes exotiques.

Oenoferm® wild & pure est une association de 2 souches combinant une sélection de levure *Torulaspora delbrückii* et une nouvelle souche *Sacharomyces* à haute capacité fermentaire. La souche *Sacharomyces* assure une fermentation complète même à des niveaux élevés d'alcool. Les deux souches montrent un caractère syntrophique (influence mutuelle synergique positive).

Oenoferm® wild & pure enrichit la palette aromatique des vins blancs et rouges avec une texture plus onctueuse et une bouche élégante et ample.

Température de fermentation	Vins blancs : 16 - 20°C	Vins rouges : 25 - 33°C
Profil aromatique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Favorise l'expression des composés terpéniques et la production d'esters fruités</li><li>• Arômes de fruits mûrs exotiques</li></ul>	
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none"><li>• Besoin en azote modéré à élevé</li><li>• Tolérance à l'alcool élevée</li></ul>	
Conseil	Parfait pour une cuvée d'assemblage	

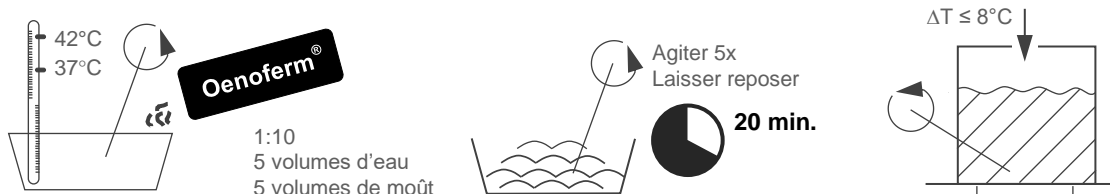
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## 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® wild & pure 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

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

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 005 - 10/2018 RL - imprimé le 28/10/2019