



Oenoferm® X-thiol

Levure hybride tolérante à l'alcool pour la production d'arômes thiol fruités et exotiques

Description du produit

Oenoferm® X-thiol est une levure hybride non-OGM sélectionnée par Erbslöh. L'hybridation par fusion des protoplastes a été utilisée pour exploiter au mieux les propriétés des deux souches parentes de *Saccharomyces cerevisiae*, avec en particulier :

- Une capacité fermentaire élevée avec une forte tolérance à l'alcool provenant d'une souche de type bayanus
- La formation d'arômes complexes issus de précurseurs avec un bouquet frais et fruité (pamplemousse, cassis)
- La production d'arômes de fruits exotiques (ex : les fruits de la passion)

Température de fermentation	< 16°C	18 – 22°C
Profil aromatique	Arômes intenses, complexes donnant des vins de style moderne, exubérants et francs	Expression des arômes thiols (4MMP, 3MH, A3MH) : cassis, pamplemousse, fruits exotiques, buis
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none">• Exigence en nutriments faible à modérée• Très faible production de SO₂ et d'H₂S	
Variétés recommandées	Cépages blancs et rouges à potentiel thiols	
Conseil	Production de vins rosés aux saveurs riches et exotiques	

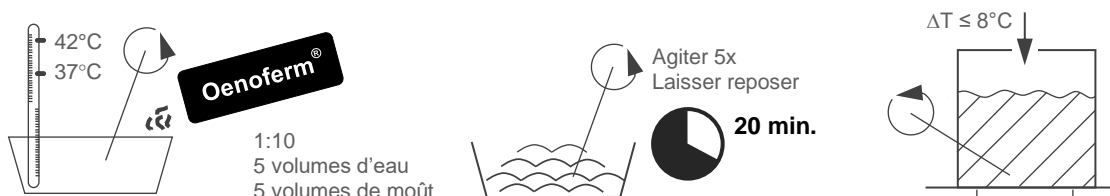
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

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® X-thiol 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