



Oenoferm® X-treme

Levure hybride à très forte capacité fermentaire pour la production de vins fruités complexes

Description du produit

Oenoferm® X-treme est une levure hybride non-OGM développée par Erbslöh. L'hybridation par fusion des protoplastes a permis d'exploiter au mieux les potentiels des deux souches parentes de *Saccharomyces cerevisiae*, avec en particulier :

- Une capacité fermentaire remarquable avec une tolérance élevée aux basses températures
- La production de vins au style minéral avec des arômes fruités et des notes d'épices

Température de fermentation	14 - 20°C
Profil aromatique	Arômes variétaux complexes, riches, longs en bouche
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none">• Préservation et stabilisation de l'acidité• Exigence faible en nutriments• Faible production de SO₂• Utilisable en ensemencement direct sans réhydratation• Adaptée pour la relance d'une fermentation bloquée
Recommandation	<ul style="list-style-type: none">• Vinification en blanc, rosé, rouge thermo
Conseil	<ul style="list-style-type: none">• 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

Ensemencement traditionnel

Nous préconisons une dose d'au moins 20 g d'Oenoferm® X-treme par hl de moût, pour le déroulement optimal 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. Selon la situation nutritionnelle du moût, utiliser des nutriments de types Vitamon® et VitaFerm®.

Ensemencement direct sans réhydratation

Du fait de ses capacités fermentaires remarquables, Oenoferm® X-treme peut être incorporé directement au moût sans réhydratation avec les conditions suivantes :

- Dose recommandée : 30 g/hl
- Moût issu de vendange saine
- TAV potentiel : < 15 % vol
- Température du moût de départ : 14 - 16 °C
- Température de fermentation : 15 - 18 °C
- Azote assimilable (YAN) > 150 mg/l. Si besoin prévoir un apport de nutriment de type Vitamon® ou 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