



# Oenoferm® Zest

La souche des vins blancs et rosés aux arômes intenses et complexes

## Description du produit

Oenoferm® Zest est une *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée en Val de Loire sur Sauvignon Blanc, pour sa capacité à exalter le profil aromatique des vins blancs et rosés même en conditions de vinification difficiles.

Aptitudes fermentaires :

- Excellente force d'implantation grâce à son facteur Killer
- Courte phase de latence et fermentation rapide (en 10 jours à 15°C)
- Fermentation à partir de 8°C
- Fermentation complète même pour les faibles turbidités (<50 NTU)
- Rendement sucre / alcool : 16,3 g/L pour 1 % vol
- Pouvoir alcoogène : 14,5 % vol
- Forte exigence en azote : pour éviter tout risque de déviation organoleptique (notes soufrées) et exploiter au mieux les performances aromatiques de cette souche, la teneur en azote assimilable devra être ajustée à > 170 mg/l. Au besoin faire un apport d'azote complexe (VitaFerm® Regul) entre le premier tiers et la mi-fermentation.

Caractéristiques métaboliques :

- Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0,24 g/l)
- Fortes production d'esters : - 10 à 14°C : production d'arômes tropicaux type mangue et ananas  
- 16 à 18°C : production d'arômes d'agrumes type pamplemousse

Oenoferm® Zest représente une levure de choix pour valoriser les cépages neutres, en favorisant l'obtention de vins aromatiques et très frais.

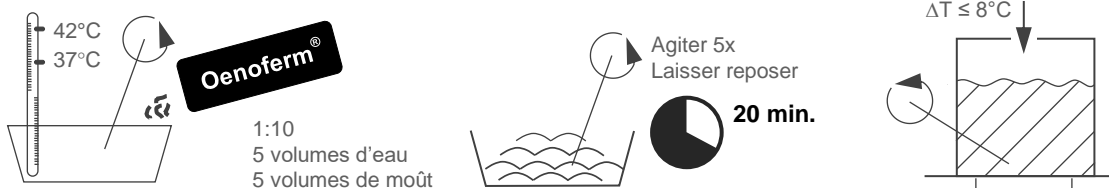
Oenoferm® Zest est également bien adaptée pour des cépages riches en précurseurs aromatiques (Sauvignon Blanc, Colombard,,) dont les notes variétales sont amplifiées et enrichies par les esters produits par la levure.

Oenoferm® Zest permet de modifier les profils aromatiques des vins obtenus en fonction de la température de fermentation.

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

Dose recommandée : 20 g d'Oenoferm® Zest par hl de moût.



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**  
Fortschritt macht Zukunft®

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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 002 - 10/2018 RL - imprimé le 28/10/2019