



OenoRed

Pur autolysat de levures pour optimiser la fermentation, harmoniser la structure et stabiliser la couleur des vins rouges

Description du produit

OenoRed a été développé pour assouplir et accroître la stabilité de la couleur des vins rouges. C'est un dérivé naturel de levures spécifiques contenant une forte proportion de polysaccharides complexes de la paroi cellulaire, constitués principalement de mannose et de glucose, grâce à un processus d'extraction particulier.

Ces polysaccharides levuriens stabilisent les anthocyanes et les tanins dans les vins. Les mannoprotéines en particulier, très réactives aux polyphénols, se combinent aux tanins astringents, permettant ainsi d'affiner les vins.

Les vins rouges présentent une couleur plus intense, une finale plus souple et une meilleure intégration des tanins. OenoRed donnera les meilleurs résultats si incorporé au moût avant fermentation favorisant ainsi une protection précoce et un affinage gustatif optimal. En outre, OenoRed est un complexe levurien naturel qui apporte tous les micro-nutriments essentiels aux levures, en complément de l'azote, pour permettre une fermentation régulière et complète indispensable à la qualité des vins.

Utilisé en fin de fermentation alcoolique, OenoRed complexe les tanins les plus durs assouplissant ainsi les vins rouges avec une bouche ronde et harmonieuse.

Avantages	<ul style="list-style-type: none">• Source d'oligo-nutriments pour la levure (en complément d'activateurs de la gamme Vitamon® ou VitaFerm®)• Assouplissement des tanins durs et astringents• Amplification du volume en bouche• Extension de la persistance gustative• Amélioration de la stabilité de la couleur
-----------	--

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.

Mode d'emploi et dosage

Pour un effet optimal, nous recommandons un apport de 30 à 40 g/hl de moût avant fermentation. Une addition en fin de fermentation permettra d'harmoniser la sensation en bouche.

Conservation

Stocker au frais et au sec. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés et utilisés rapidement.

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 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019