



# Oenoferm® Arôme

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques

## Description du produit

Levure sélectionnée pour ses excellentes performances fermentaires à basse température avec un potentiel aromatique élevé. A des températures de fermentation comprises entre 13 et 16°C, Oenoferm® Arôme favorise la production d'esters donnant des vins au nez exubérant (fruité intense) et à la bouche équilibrée.

Aptitudes fermentaires :

- Souche *Saccharomyces cerevisiae* n° LO122
- Phénotype : killer de type K2.
- Fermentation rapide et complète
- Rendement sucre/alcool : 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.
- Plage optimale de température : 12 à 18 °C (souche cryophile)
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 %vol

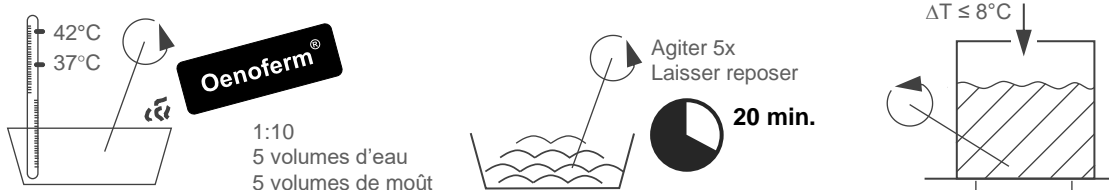
Caractéristiques métaboliques :

- Faible production d'acidité volatile
- Productions de SO<sub>2</sub> et d'H<sub>2</sub>S faibles
- Production de glycérol moyenne : 4 à 6 g/l

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® Arôme 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 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 ne 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 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019