



# Oenoferm® Bio

Sélection Klingelberg - Levure certifiée biologique pour l'élaboration de vins biologiques

## Description du produit

Oenoferm® Bio est la première levure sèche active certifiée biologique pour l'élaboration de vins tranquilles et effervescents biologiques. La souche de levure a été sélectionnée sur la parcelle «Klingelberg», appartenant au château Staufenberg du Margrave de Baden et est multipliée exclusivement sur un milieu de culture biologique certifié. Les étapes de séchage et de conditionnement sont effectués conformément au règlement UE N°834/2007 et au règlement UE N°1254/2008.

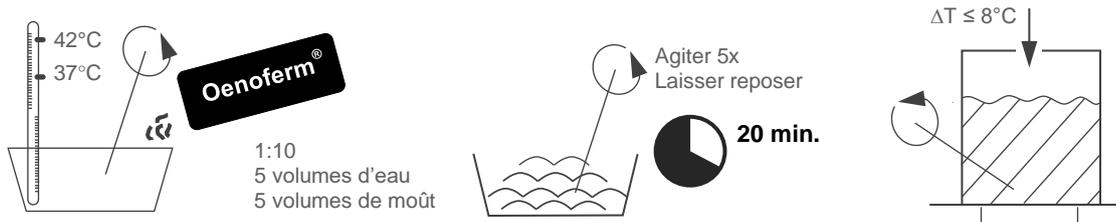
Oenoferm® Bio - Sélection Klingelberg favorise l'expression du cépage et du terroir. Cette souche, de type *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, est adaptée pour la production des vins blancs, rosés et rouges, avec une excellente tolérance à l'alcool > 16% vol. Des essais réalisés en cave ont également prouvés son aptitude à l'élaboration de vins effervescents.

	Vins blancs/rosés	Vins rouges	Vins effervescents
Température de fermentation	16 - 22°C	22 - 28°C	14 - 20 °C

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

**Vins tranquilles** : Une dose de 20 à 30 g d'Oenoferm® Bio par hl de moût favorisera l'implantation d'une population levurienne optimale pour le bon déroulement de la fermentation.



L'apport de Vitamon® Combi au moût est recommandé pour optimiser la teneur en nutriments nécessaires aux levures.

**Prise de mousse** : 25 g / hl d'Oenoferm® Bio à réhydrater dans dix fois son volume d'un mélange 50/50 de vin et d'eau (37 - 42 ° C) pendant environ 20 minutes. Puis incorporer le levain au vin de base.

## 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.



Certified organic by LACON GmbH



DE-ÖKO-003  
EU agriculture

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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 011 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019