



# Oenoferm® Champ

Levure œnologique pour l'élaboration des vins effervescents

## Description du produit

Levure *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus), sélectionnée pour la production de vin effervescent en Champagne. Particulièrement adaptée à la seconde fermentation en bouteille des vins de haute qualité. Enrichit les vins en arômes complexes et fruités avec des notes subtiles de levure et de noisette.

Du fait de ses caractéristiques fermentaires remarquables, Oenoferm® Champ est parfaitement adaptée pour la relance des arrêts de fermentation : voir protocole "Relance arrêt de FA" sur [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com) (onglet Guide/Schémas techniques/vin).

Température de fermentation	14 - 26°C
Profil aromatique	Arômes fruités délicats, notes de noisette fines
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (bayanus)</li> <li>• Temps de latence court</li> <li>• Fermentation rapide et régulière</li> <li>• Résistance à l'alcool jusqu'à 16 %vol</li> <li>• Production de composés soufrés très basses</li> <li>• Production de glycérol : 7 à 9 g/l</li> </ul>
Cépages	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous types</li> </ul>
Conseil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En prise de mousse, nous recommandons l'incorporation de l'adjuvant de remuage, Erbslöh CompactLees, immédiatement après le levurage.</li> </ul>

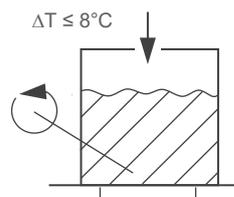
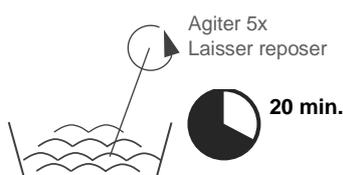
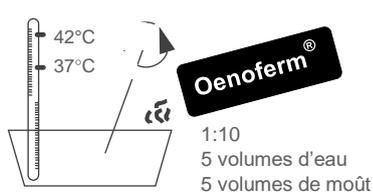
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## 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

20 - 40 g/hl



## 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](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://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 003 - 10/2019 RL - imprimé le 28/10/2019