



# Oenoferm® C2

Levure sélectionnée pour tout type de fermentation

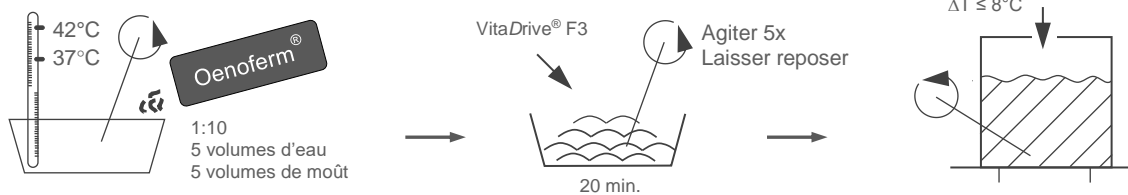
## Description du produit

Oenoferm® C2 est une souche de levure sélectionnée pour la fermentation des jus de fruits et des substrats d'amidon.

- Départ en fermentation rapide
- Excellente adaptation aux milieux de densité élevée
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %vol.
- Tolérance élevée aux températures jusqu'à 42 °C
- Forte capacité de multiplication

## Mode d'emploi et dosage

Application	Dose
Fermentation de jus de fruits, de moûts de raisin	20 g/hl
Base concentrée pour cidre	20 g/100 L
Concentrés de jus de pomme dilués (teneur en jus >50 %)	30 g/100 L
Substrats carencés (ex : sirop de glucose dilué)	40 - 60 g/100 L
Levain pour propagation	40 g/tonne



## 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.