



# Oenoferm® New Red

Levure pour vins rouges fruités, frais et souples

## Description du produit

Oenoferm® New Red est une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges modernes aromatiques.

Température de fermentation	20 - 28°C
Profil aromatique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fruité frais intense</li><li>• Arôme de petits fruits rouges (cerise, cassis, framboise, groseille)</li><li>• Bouche souple et vive aux tanins fondus</li></ul>
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none"><li>• Production élevée d'esters fruités et de glycérol,</li><li>• Adaptée aux vins primeurs</li><li>• Préservation et stabilisation de la couleur</li><li>• Favorise la FML</li></ul>
Conseils	<ul style="list-style-type: none"><li>• nous recommandons un apport de nutriments (Vitaferm® ou Vitamon) pour une fermentation régulière, et une optimisation de l'expression aromatique</li></ul>

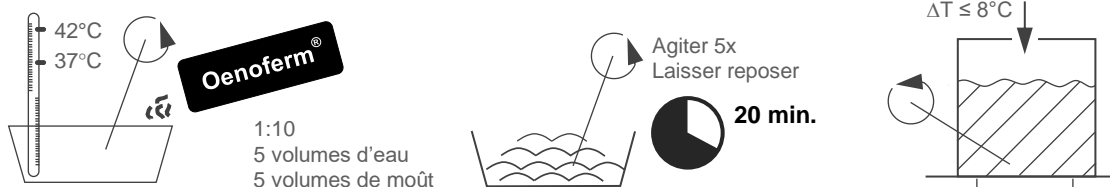
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

## 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

Nous préconisons une dose de 20 g d'Oenoferm® New Red par hl de moût, qui favorisera l'implantation d'une population levurienne optimale pour le bon déroulement de la fermentation.



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

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 001 - 06/2021 RL - imprimé le 10/06/2021