



Oenoferm® Finesse

Levure très faiblement productrice de SO₂ pour des vins blancs et rosés amples et élégants

Description du produit

Oenoferm® Finesse a fait l'objet d'un travail de sélection rigoureux parmi un grand nombre de souches de *Saccharomyces cerevisiae*, selon des critères bien précis. Ses excellentes capacités fermentaires, combinées à une production particulièrement faible de SO₂ et d'acidité volatile, confèrent une très grande netteté aromatique aux vins blancs comme rosés.

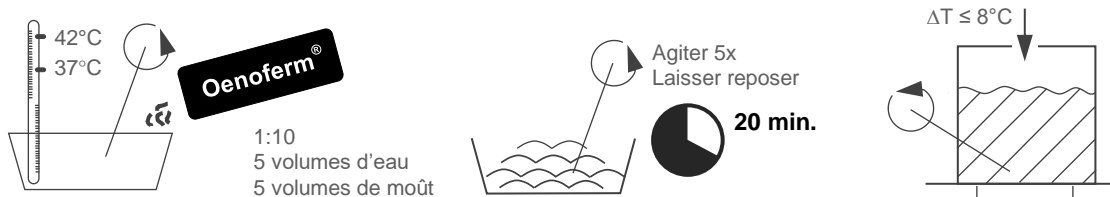
Sur le plan organoleptique, Oenoferm® Finesse révèle une palette aromatique fruitée très large, qui exprime avec élégance tant des arômes fermentaires que des arômes variétaux (thiols et/ou terpènes). La bouche quant à elle se caractérise par beaucoup d'ampleur et de volume, ainsi qu'une persistance accrue.

Température de fermentation	10 - 20°C
Profil aromatique	Fruits à chair blanches, agrumes
Autres avantages	<ul style="list-style-type: none"> • Départ en fermentation rapide • Révélation d'arômes variétaux (thiols et terpènes) • Fermentation franche et complète • Tolérance à l'alcool : 16 %vol • Besoins en nutriments modérés • Très faible production de SO₂ • Production d'acidité volatile très faible • POF - • Killer +
Variétés recommandées	Vins blancs et rosés
Conseil	Prévoir une nutrition adaptée pour optimiser l'expression des arômes (voir ci-dessous)

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

Nous préconisons un levurage à 20 - 40 g d'Oenoferm® Finesse par hl de moût afin d'assurer 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

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.
Version 001 - 04/2023 RL - imprimé le 18/04/2023