

Levures sèches,
sélectionnées pour une
fermentation rapide,
bonne fin de
fermentation et faible
formation de mousse

Description du produit

Oenoferm® sont des levures oenologiques sèches de culture sélectionnée. Il s'agit de la souche LW 317-28, *Saccharomyces cerevisiae*, pour laquelle nous avons choisi une souche particulièrement active qui est cultivée dans un milieu idéal. La multiplication est assurée dans des conditions de culture pure. La déshydratation a lieu selon un procédé nouveau, puis la levure est emballée sous un gaz de protection. Oenoferm® contient plus de 25 milliards de cellules vivantes par gramme.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées dans des laboratoires spécialisés.

But du traitement

Oenoferm® est destiné à produire une fermentation franche de goût des moûts et des vendanges.

Le produit et son action

La souche de levures sèches Oenoferm® a été développée afin d'obtenir une efficacité maximum. Plus de 25 milliards de cellules vivantes par gramme garantissent un départ en fermentation rapide. Oenoferm® produit un minimum de sous-produits de la fermentation et un minimum de mousse. A cela s'ajoutent une autosuffisance en vitamines, une production élevée d'alcool et une fermentation franche de goûts. Oenoferm® convient aussi pour la production des vins de fruits.

Dosage

Un dosage de 20 - 30 g Oenoferm® produit une quantité optimale de cellules vivantes par ml de mût. La grande densité de cellules garantie un départ immédiatement de la fermentation et une dominance sur des levures sauvages. Garantir une bonne nutrition de levures avec les nutritives Vita.

Température de mût/vendange >15 °C	20 g/100 L
Température de mût/vendange <15 °C, En cas de début de fermentation rapide et En cas de difficultés liées au millésime	25 - 30 g/100 L

Mode d'emploi

Réhydrater Oenoferm® dans 10 fois son volume d'un mélange mût/eau 1:1, tiède. (35 - 40 °C) Mélanger et laisser reposer pendant 20 minutes. Ajouter la mélange, légèrement moussé, à la cuve à traiter en agitant. La différence de température entre la suspension de levure et le mût ne devra pas être plus de 8 °C. Un choc des levures est possible et beaucoup de cellules serait endommagé. Une adaptation lentement des températures peut empêcher cet effet. Aussitôt que la fermentation commence, il est conseillé d'activer la contrôle des températures afin de maintenir la fermentation au niveau nécessaire. Après 10 minutes de réhydratation, nous recommandons d'ajouter le mobilisateur biologique et nutriment VitaDrive® en quantité équivalent aux levures. VitaDrive® fournit aux levures des acides aminés, des micro-éléments et vitamines importants, encourage la multiplication, augmente l'activité et renforce la résistance des levures. Ceci permet d'obtenir une fermentation complète, franc de goût et d'odeur et réduit le risque de production de goût de bock (réduit). Aussi tôt que le processus de fermentation a démarré, il est conseillé de contrôler la température afin de maintenir la fermentation au niveau désiré.

Stockage

Emballé sous vide. Conserver au frais et sec. Veiller à ce que l'emballage soit étanche. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement et utilisés dans les 2 à 3 jours.