

Levure pour cépages
blancs à l'extraction
aromatique de fruits
frais

Description du produit

Oenoferm[®] Bouquet sont des levures oenologiques sèches sélectionnées et reconnues pour ses qualités aromatiques. Elle est capable de libérer grâce à ses activités enzymatiques spéciales les composants aromatiques du raisin. Ces levures, *Saccharomyces cerevisiae* (var. bayanus), a été sélectionnée à Bordeaux et étudiée en Australie par l'institut de recherche AWRI (Australian Wine Research Institute). Oenoferm[®] Bouquet conduit une fermentation régulière à une température de 15 °C. Cette souche sélectionnée présente un bon rendement alcool d'environ 14 - 15 % vol. Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

But du traitement

Oenoferm[®] Bouquet produit une grande partie de "substances aromatiques et esters" et est donc responsable pour la diversité et complexité aromatique. Des caractères de fruits exotiques, de pêches, d'abricots, beaucoup de corps et d'ampleur sont typiques dans les vins fermentés avec Oenoferm[®] Bouquet ainsi que des saveurs anormales peuvent être masqués. Les assemblages de vins issus de fermentations avec Oenoferm[®] InterDry, Oenoferm[®] Tipico et Oenoferm[®] Bouquet produiront des vins aux caractères internationaux actuellement recherchés. Des vins jeunes, frais et fruités peuvent ainsi être produits pour des consommateurs exigeants. Une éventuelle fermentation malolactique désirée peut être induite avec BioStart[®] Oenos[®], dans la cuve à traiter ou dans la cuvée.

Dosage

Un dosage de 25 g d'Oenoferm[®] Bouquet par 100 L de moût apporte un nombre optimal de cellules vivantes au moût. Cette forte concentration de cellules permet un départ de fermentation rapide évitant ainsi une forte dominance de la flore indigène. Garantir une bonne nutrition de levures avec les nutritives Vita.

Mode d'emploi

La réhydratation d'Oenoferm[®] Bouquet s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût tiède 1:1 (35 - 40 °C). Oenoferm[®] Bouquet doit être lentement mélangé pendant 20 minutes. En général il se formera une mousse qui pourra être réduite avec une légère agitation. L'ensemencement en vin ne devrait pas être effectué s'il y a une différence de température supérieure à 8 °C entre le vin et les levures. Ceci évitera un choc de température néfaste aux cellules. Aussi tôt que le processus de fermentation a démarré, il est conseillé de contrôler la température afin de maintenir la fermentation au niveau désiré. 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. Oenoferm[®] Bouquet a été sélectionnée pour l'extraction aromatique de fruits frais pour cépages blancs. Oenoferm[®] Bouquet est un produit issu de Erbslöh-Cuvée-Vinifikation[®].

Stockage

Emballage sous vide. Stocker dans un endroit frais et sec. Vérifiez l'étanchéité de l'emballage. Les paquets entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés dans un laps de temps de 2 - 3 jours.