Oenoferm® PinoType

Levures œnologiques pour des profils de pinot modernes

Description du produit
Oenoferm® PinoType est la souche de levures 99/3, qui a été sélectionné à l'Institut de Viticulture et Pomologie Klosterneuburg. Oenoferm® PinoType se présente comme levure de pinots excellent pour exposer particulièrement les profils typiques, modernes des cépages pinots et de ses descendants.

But du traitement
Production des Pinots modernes, frais à fermentation finale évidemment sûr.

Le produit et son action
Oenoferm® PinoType était choisi spécialement pour la fermentation de tous les types de pinots et ses descendants où l'ampélographie se distingue à peine. Le profil sensoriel requis aux vins pinots de succès, comme dans le tableau listé, peut très bien être élaborés par Oenoferm® PinoType.

Pinot noir	**Pinot blanc**	**Pinot gris**
Fruité-savoureux	Parfumé-fruité, moelleux	Floral
Minéral	Email onctueux	Minéral
Arômes de baies	Teinte noiseux	Vivant facile-mince
Arôme de cerise	Savoureux d'herbes	Fine noiseux
Noiseux onctueux	Jeune-frais	Email doucereux-savoureux
Volumineux-multiple		

Oenoferm® PinoType offre également de bonnes conditions d'une FML suivant réussite. Oenoferm® PinoType montre une auto-clarification particulièrement rapide après la fermentation. Ainsi Oenoferm® PinoType est aussi particulièrement adapté pour des vins mise en bouteille très tôt.

Dosage
Un dosage de 20 - 30 g d'Oenoferm® PinoType 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.
Température du moût/vendange > 15 °C: 20 g/100 L
Température du moût/vendange < 15 °C, pour des départs rapides ou pour des difficultés liées au millésime: 25-30 g/100 L

Mode d'emploi
La réhydratation d'Oenoferm® PinoType s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût 1:1 à 35 - 40 °C. Oenoferm® PinoType doit être lentement mélangé, laisser gonfler pendant 20 minutes. La suspension, présentant en général un peu de mousse, est ajoutée dans la cuve en agitant. 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. Une accommodation lente des températures entre la suspension de levures et la cuve l'empêche 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 Vita*Drive*®en quantité équivalent aux levures. Vita*Drive*® 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
Emballage sous vide. Stocker dans un endroit frais et sec. Vérifiez l'étanchéité de l'emballage. Les paquets entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisé dans un laps de temps de 2-3 jours.

ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, Tel: +49 6722 708-0, www.erbsloeh.com
Nos fiches techniques et les traitements qui y figurent ont pour but de vous fournir les meilleures informations possibles. Toutes ces indications sont basées sur notre expérience actuelle. Compte tenu du fait que les traitements préliminaires ne sont généralement pas connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, ces conseils ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire. Les informations se basent sur la législation actuellement en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne. Nos conditions de vente générales sont valables.
version 001 – 12/2009 AW – imprimé 07.03.2014