

Levure favorisant la structure et la formation de tannins pour de grands vins rouges

Description du produit

Oenoferm[®] Structure est une préparation de levures sèches actives, *Saccharomyces cerevisiae*, sélectionnée spécifiquement pour la production des vins rouges avec une forte structure tannique. Elle favorise la libération de la matière colorante et des tannins des baies.

Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Contrôlé pour sa pureté et qualité par un laboratoire spécialisé.

But du traitement

Production de vins rouges de bonne structure polyphénolique (tannins et couleur).

Le produit et son action

Oenoferm[®] Structure est particulièrement approprié à la production de vins rouges intenses et structurés. La structure des tannins extraits s'harmonise parfaitement avec la structure générale en bouche. Les tannins soutiennent la structure d'un vin rouge et font valoir pleinement les arômes typiques de cerise, de baies et de noix. Une fermentation malolactique peut être lancée avec des cultures BioStart[®] suite à la fermentation alcoolique. Oenoferm[®] Structure permet la vinification de raisin à degré potentiel élevé, grâce à sa très grande tolérance d'alcool (jusqu'à 15 % d'alcool/Vol.).

Dosage

Une dose moyenne de 20 à 30 g Oenoferm[®] Structure pour 100 kg de vendanges ou par 100 L de moût permet d'obtenir une quantité optimale de cellules viables. Le nombre de cellules viables correspondant garantit un départ immédiat du processus de fermentation et empêche le développement de levures indigènes. Garantir une bonne nutrition de levures avec les nutritives Vita.

Température du moût > 15 °C:	20 g/100 L
Température du moût < 15 °C, pour des départs rapides ou pour des difficultés liées au millésime:	25 - 30 g/100 L

Mode d'emploi

La réhydratation des Oenoferm[®] Structure s'effectue dans environ 10 fois la quantité d'un mélange tiède eau/moût 1 : 1, à 35 - 40 °C. Mélanger lentement l'Oenoferm[®] Structure et laisser les levures se développer pendant 20 minutes. Ensuite, ajouter la suspension de levures, qui présente en règle générale une faible formation de mousse, dans le moût à fermenter, en remuant. Pour éviter un choc thermique aux levures, il est fortement recommandé d'éviter les écarts brusques de température de plus de 8 °C lors de l'addition du levain. Ainsi, une adaptation lente des températures entre le levain tiède et le moût à inoculer est impérativement 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. Après le démarrage du processus de fermentation, il est conseillé d'effectuer un contrôle de température régulier, pour la maintenir au niveau nécessaire.

Stockage

Emballage sous vide. Conserver dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs et frais. Refermer l'emballage directement après utilisation et utiliser en 2 à 3 jours.