



Oenoferm Chardonnay

Levure oenologique pour le caractère typique du cépage Chardonnay

Description du produit

Lors de la fermentation, Oenoferm® Chardonnay développe des arômes de pamplemousse, de citron et de fruits tropicaux. Le caractère typique du chardonnay avec ses notes juteuses est souligné et la fraîcheur est exceptionnelle. Le vieillissement sur lies peut avoir un effet positif supplémentaire. La mannoprotéine peut être libérée en grande quantité et facilement.

Température

de fermentation: 16 - 22 °C

Aromes : Grapefruit et citron

Caractéristiques

- Saccharomyces cerevisiae
- Démarrage de la fermentation : moyen
- Cinétique de fermentation: maîtrisée et régulière
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 14%vol
- Formation de produits secondaires de fermentation: très faible
- Formation de glycérine: 5 - 8 g/L
- Besoin de nutriments: normal

Cépages conseillés

Chardonnay, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris

Conseil

FML par la suite: facilement réalisable

Autorisé selon le règlement (CE) 934/2019 de la Commission européenne. Les réglementations nationales sont à vérifier par l'utilisateur. Testé en termes de pureté et de qualité.

Dosage

20 - 30 g/100 L.



Il est judicieux de doser dans la préparation de réhydratation de la levure l'activateur de levure biologique VitaDrive® en même quantité que la levure afin de renforcer la vitalité de la levure de manière précoce.

Selon la situation nutritionnelle des moûts, nous recommandons l'utilisation de nutriments pour levures de la famille Vitamon® et VitaFerm®.

Stockage

Emballé sous vide. Au frais et au sec. Refermer immédiatement et hermétiquement les emballages entamés et les consommer dans les 2 à 3 jours.