



Oenoferm® Pink

Levure oenologique pour un rosé moderne et sec avec un fruit clair

Description du produit

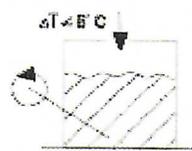
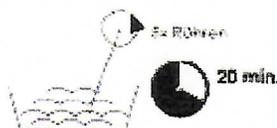
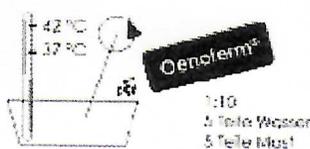
Oenoferm® Pink soutient le style des vins rosés modernes et internationaux ; pétillants et secs avec un fruit clair. L'effet de couleur très tendance dans les vins est un rouge rosé avec des reflets violets. Oenoferm® Pink confère aux vins un arôme floral ainsi que des notes de framboise, de fruits rouges et de fines épices.

Température de fermentation	13 - 20 °C
Aromes	Framboises, fruits rouges, fines épices
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none">• Saccharomyces cerevisiae (bayanus)• Démarrage de la fermentation: peut être légèrement retardé• Cinétique de fermentation: Gärkinetik: maîtrisée et régulière• Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15%vol• Formation de produits secondaires de fermentation : très faible• Formation de glycérine: 5 - 8 g/L• Besoin de nutriments: normal• Production d'acide volatil: faible (moins de 0.25g/L)
Cépages conseillés	Tous les cépages vinifiés qui sont vinifiés en rosé
Conseil FML par la suite:	possible, éventuellement retardé

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.

Processus de production de levure Erbslöh - Fit for Fermentation Unsere Oenoferm®-Hefestämme werden bereits reinforced de minéraux et de vitamines lors de la fabrication dans le cadre du processus Erbslöh. Ainsi, les levures fermentent en toute sécurité, même dans des situations de stress, jusqu'à la fermentation finale complète. Les arômes des vins deviennent plus purs et plus concis.

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. Réformer immédiatement et hermétiquement les emballages entamés et les consommer dans les 2 à 3 jours.

ERBSLÖH

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkmale basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).