



Oenoferm® Berry

Vins rouges frais et modernes aux notes de fruits rouges

Description du produit

Oenoferm® Berry révèle des arômes intenses de fruits rouges tout en préservant la fraîcheur naturelle du vin. Cette souche offre une excellente tolérance à l'alcool et sa fermentation rapide et franche permet d'obtenir des vins aux notes aromatiques particulièrement nettes. Oenoferm® Berry offre aux vinificateurs un outil idéal pour élaborer des vins rouges modernes, souples et expressifs.

| | |
|-----------------------------|---|
| Température de fermentation | 18-28°C |
| Profil aromatique | Vins rouges fruités et frais, arômes de petits fruits rouges et de cerises griottes |
| Caractéristiques | <ul style="list-style-type: none">• Tolérance à l'alcool jusqu'à 15,5% d'alcool• Démarrage rapide de la fermentation• Fermentation régulière• Préserve l'acide malique• Besoin azoté élevé• Faible production de SO₂• Facteur Killer : positif |
| Conseil | Nous recommandons un apport de nutriment (Vitaferm® ou Vitamon®), pour une fermentation régulière et une optimisation de l'expression aromatique. |

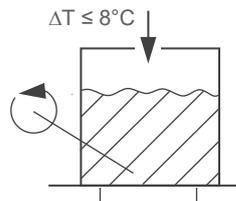
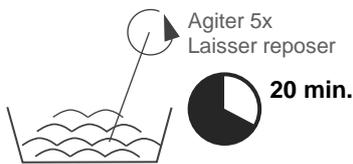
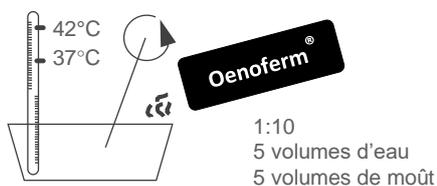
Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Nous recommandons d'ajouter 20 à 40 g d'Oenoferm® Berry à 100 L de moût pour obtenir une quantité optimale de cellules de levure viables. Cela permet d'obtenir un début de fermentation rapide et de dominer les micro-organismes présents.

Il est recommandé d'ajouter la même quantité d'activateur organique VitaDrive® pendant la phase de réhydratation pour renforcer les levures à un stade précoce.

En fonction de la situation nutritionnelle du moût, nous préconisons d'utiliser des nutriment de levure des gammes Vitamon® et VitaFerm®.



Conservation

Conditionnement sous vide. Stocker au frais et au sec. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement et utilisés dans les 2 à 3 jours.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 001 – 02/2025 FH - imprimé le 20/02/2025