



# Oenoferm® Freddo

## Description du produit

Oenoferm® Freddo est une sélection spéciale des levures oenologiques destinée à l'ensemencement des moûts à partir d'une température de 8 °C. Cette souche est aussi utilisable pour les fermentations destinées à obtenir le maximum de potentiel aromatique entre 13 et 17 °C. Cette souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* LW 317-30 est particulièrement bien adaptée à l'achèvement des fermentations conduites à basses températures. La dégustation souligne le caractère fruité conféré par Oenoferm® Freddo.

Ce produit est conforme à la législation concernant les vins. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par des laboratoires spécialisés.

## But du traitement

Obtention de caractères aromatiques sur des fermentations à basses températures et levurage des moûts froids.

## Le produit et son action

Oenoferm® Freddo a été isolée à la demande de nombreuses entreprises désirant une levure de fermentation à froid. Grâce à cette souche de levure, il est possible d'obtenir des fermentations très rapides, même en cas de très basses températures du moût. Cette souche qui tolère bien les températures basses est également bien adaptée aux fermentations à froid destinées à obtenir le maximum de potentiel aromatique. La fermentation et la production de CO<sub>2</sub> sont ainsi ralenties. Les composants aromatiques sont alors peu entraînés par les gaz de fermentation. Oenoferm® Freddo peut bien entendu être utilisée lors de fermentations à températures plus élevées.

## Dosage

Pour des moûts dont la température est entre 13 et 17 °C : 15 g/hl. Au-dessous de 13 °C : augmenter le dosage à 20-25 g/hl. La grande densité de cellules garantit un départ immédiatement de la fermentation et une dominance sur des levures sauvages.

## Mode d'emploi

Réhydrater Oenoferm® dans 10 fois son volume d'un mélange moût/eau (1 : 1), tiède. (max 35°C) Mélanger et laisser reposer pendant environ 20 – 30 minutes. Ajouter la mélange, légèrement moussé, à la cuve à traiter en agitant. La différence de température entre la suspension de levure et le moût ne devra pas être plus de 8°C. Un choc des levures est possible et beaucoup de cellules serait endommagé. Une adaptation lentement des températures peut empêcher cet effet. Aussitôt que la fermentation commence, il est conseillé d'activer la contrôle des températures afin de maintenir la fermentation au niveau 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.

## Stockage

Emballé sous vide. Conserver au frais et sec. Veiller à ce que l'emballage soit étanche. Les emballages entamés doivent être refermés immédiatement et utilisés dans les 2 à 3 jours.

**Souche de levures  
spécialement  
développée pour  
les fermentations à  
basses  
températures**

ERBSLÖH Geisenheim AG • Erbslöhstraße 1 • D-65366 Geisenheim • Tel: +49 6722/708-0 •  
Fax: +49 6722/6098 • info@erbsloeh.com • 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. Edition 09/06 - Oenoferm\_Freddo.doc- Imprimé 16.10.2006