



# Oenoferm® Kloster- neuburg

## Description du produit

Oenoferm® Klosterneuburg sont des levures oenologiques sèches sélectionnées par la station de recherches de Klosterneuburg. Les levures sont multipliées et déshydratées selon les procédés de production les plus modernes. Il s'agit de la souche de *Saccharomyces cerevisiae* LW 415-58. Le grand nombre de cellules revivifiables permet des fermentations optimales:

- départ rapide
- bonne fin de fermentation, même avec des moûts de haute densité
- surprenante qualité organoleptique des vins
- faible développement de mousse, même lors des fermentations rapides

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

## But du traitement

Oenoferm® Klosterneuburg assure une fermentation intégrale et produit des vins francs de goûts.

## Le produit et son action

Oenoferm® Klosterneuburg a été sélectionnée pour produire des vins secs. Oenoferm® Klosterneuburg permet d'obtenir des vins francs dont la teneur en sous-produits de fermentation est minimisée.

## Dosage

Un dosage de 15 – 25 g Oenoferm® Klosterneuburg produit une quantité optimale de cellules vivantes par ml de moût. La grande densité de cellules garantie un départ immédiatement de la fermentation et une dominance sur des levures sauvages.

Température de moût/vendange >15°C	15 g/hl
Température de moût/vendange <15°C, En cas de début de fermentation rapide et En cas de difficultés liées au millésime	20-25 g/hl

## Mode d'emploi

Réhydrater Oenoferm® Klosterneuburg 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 devrait 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.

Oenoferm® Klosterneuburg se distingue par une forte performance de fermentation typique des cépages et donc approprié pour les vins supérieurs.

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.

**Levure sèche  
sélectionnée par la  
station de  
recherches de  
„Höhere  
Bundeslehr- und  
Versuchsanstalt  
Klosterneuburg“  
(centre  
d'enseignement  
et de recherche)**

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\_Klosterneuburg.doc-  
Imprimé 16.10.2006