



# Oenoferm® Belle Arome

Pour des vins au  
profil moderne et  
avec une bouche  
crémeuse

## Description du produit

Oenoferm® Belle Arome a été spécialement sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs au profil moderne. Elle favorise l'expression des arômes d'agrumes et de cassis. Sur une vendange très mûre elle est également capable de révéler des notes de fruits exotiques. Ce produit est conforme aux directives et réglementations en vigueur. Sa qualité et sa pureté sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

## F3- Procédé nutritif Erbslöh- Fit for Fermentation



Le mode de production des levures Erbslöh, à la fiabilité déjà reconnue, a été optimisé au travers du nouveau concept de nutrition Erbslöh F3. En effet un milieu nutritif spécialement enrichi en minéraux et vitamines est utilisé au cours de la phase de croissance et multiplication de la souche. Ce procédé novateur permet donc d'améliorer les performances fermentaires et organoleptiques de la levure en la rendant plus résistante aux facteurs de stress.

## Le produit et son action

Oenoferm® Belle Arome est recommandée pour l'élaboration de vins blancs aux arômes fruités intenses. Sa cinétique de fermentation sûre et régulière garantit la révélation de précurseurs d'arômes du raisin tels que les thiols ainsi que la production d'esters. La température idéale de fermentation pour la révélation d'arômes se situe entre 17 et 22°C. La levure possède une tolérance à l'alcool jusqu'à 14 %vol.

## Dosage

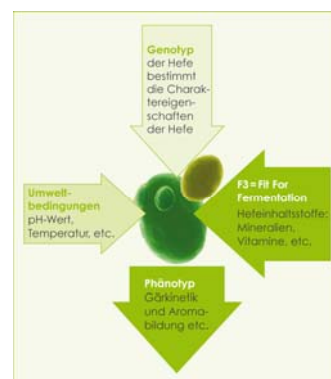
La dose moyenne recommandée est de 25-35 g Oenoferm® Belle Arome par 100 L de moût pour développer une population dominante face aux micro-organismes indésirables.

## Mode d'emploi

La réhydratation de la levure Oenoferm® Belle Arome s'effectue dans environ 10 fois son volume d'un mélange de moût /eau (1:1) à une température de 37-42 °C. Mélanger lentement les levures et les laisser se réhydrater pendant 20 minutes. Ensuite incorporer le levain dans la cuve et homogénéiser bien. Pour éviter un choc thermique, il est fortement recommandé d'éviter les écarts de température de plus de 8 °C lors de l'addition du levain.

## Stockage

Emballage sous vide. Stocker au sec et au frais. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.



F3-le procédé nutritif Erbslöh  
Fit for Fermentation - améliorant les  
performances fermentaires

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

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.

Version 001 – 06/2010 AW – Druck: 08.09.2010