

## Description du produit

Oenoferm® Color sont des levures oenologiques sèches sélectionnées de type *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Oenoferm® Color permet grâce à son propre système enzymatique une excellente extraction d'anthocyanes et une stabilisation optimale de la couleur.

Ce produit est conforme à la législation en vigueur et testé en laboratoire spécialisé pour sa qualité et sa pureté.

## But du traitement

Oenoferm® Color est un produit issu de Erbslöh-Cuvée-Vinifikation® particulièrement adapté pour la stabilisation de la couleur et ses caractères aromatiques sur vins rouges.

## Le produit et son action

Oenoferm® Color est particulièrement bien adapté à la production de vins rouges de types internationaux. Ceci peut être obtenu par l'assemblage de différents vins rouges aux caractères distincts. Grâce aux activités particulières de cette souche il y aura une couleur rouge prononcée ainsi que des arômes de types cacao, noix ou caramel. En assemblage avec des vins fermentés avec Oenoferm® Rouge différents types de vins peuvent être produits pour répondre aux exigences des consommateurs. Une éventuelle fermentation malolactique désirée peut être induite avec BioStart oenos®. Bien évidemment pour certains types de vins rouges, fermentés avec Oenoferm® Color l'assemblage de différents vins ne sera pas nécessaire.

## Dosage

Un dosage de 15-25 g d'Oenoferm® Color par 100 litres de moût apporte un nombre optimal de cellules vivantes au moût. Cette forte concentration de cellules permet un départ de fermentation rapide évitant ainsi une forte dominance de la flore indigène.

Température du moût > 15°C :	15 g/100 l
Température du moût < 15°C, pour des départs rapides ou pour des difficultés liées au millésime:	20-25 g/100 l

## Mode d'emploi

La réhydratation d'Oenoferm® Color s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût idéalement à max. 35 °C. Oenoferm® Color doit être lentement mélangé pendant 20 à 30 minutes. En général il se formera une mousse qui pourra être réduite avec une légère agitation. L'ensemencement en vin ne devrait pas être effectué s'il y a une différence de température supérieure à 8°C entre le vin et les levures. Ceci évitera un choc de température néfaste aux cellules. Aussi tôt que le processus de fermentation a démarré, il est conseillé de contrôler la température afin de maintenir la fermentation au niveau désiré.

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.

Oenoferm® Color a été sélectionnée pour la production de vins rouges avec une haute stabilité de la couleur et des caractères fruités. Oenoferm® Color est un produit issu de Erbslöh-Cuvée-Vinifikation®.

## Stockage

Emballage sous vide. Stocker dans un endroit frais et sec. Vérifiez l'étanchéité de l'emballage. Les paquets entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés dans un laps de temps de 2-3 jours.

**Levures pour  
cépages rouges  
sélectionnées pour  
la stabilité de la  
couleur et ses  
caractéristiques  
fruitées**