



Description du produit

Oenoferm[®] InterDry sont des levures œnologiques sèches pour la production de vins. Elle sont particulièrement adaptées à la production de vins dont la fermentation alcoolique doit être stoppée. Les teneurs en acétaldéhyde sont fortement réduites en comparaison avec d'autres souches de levures similaires. Cette variété de levure, *Saccharomyces cerevisiae*, a été sélectionnée par le renommé Institut de Recherche Oenologique d'Australie (AWRI). Cette sélection produit un degré d'alcool de 13 % vol. Oenoferm[®] InterDry possède des particularités de floculation intéressantes et présentes en fin de fermentation alcoolique une excellente sédimentation.

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

But du traitement

Oenoferm[®] InterDry produit une forte teneur en substances aromatiques ce qui permet l'élaboration de vins typiquement très fruités. Il s'agit ici d'une sélection aux caractéristiques hautement recherchées, ce qui permet l'utilisation d'une levure très typée. Il est possible avec Oenoferm[®] InterDry de produire grâce à ses caractéristiques des vins de type internationaux (International Dry) aux nombreux composés fruités. Les assemblages de vins issus de fermentations avec Oenoferm[®] Bouquet, Oenoferm[®] Tipico et Oenoferm[®] InterDry produiront des vins aux caractères internationaux actuellement recherchés. Des vins jeunes, frais et fruités peuvent ainsi être produits pour des consommateurs exigeants. Une éventuelle fermentation malolactique désirée peut être induite avec BioStart[®] Oenos[®].

Dosage

Un dosage de 25 g d'Oenoferm[®] InterDry par 100 L 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. Garantir une bonne nutrition de levures avec les nutritives Vita.

Mode d'emploi

La réhydratation d'Oenoferm[®] InterDry s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût 1:1 tiède (35 - 40 °C). Oenoferm[®] InterDry doit être lentement mélangé pendant 20 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[®] InterDry a été sélectionnée pour l'extraction aromatique de fruits frais pour cépages blancs et la production de vins de types internationaux (International Dry). Son utilisation permet l'obtention de vins avec un reste de fructose naturel de 5 à 15 g/L. Oenoferm[®] InterDry est un produit issu de Erbslöh-Cuvée-Vinifikation[®].

Stockage

Emballé 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.

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com