



Oenoferm[®] Müller- Thurgau

Description du produit

Oenoferm[®] Müller-Thurgau est une préparation de levures sèches actives, *Saccharomyces cerevisiae*, sélectionnée spécifiquement pour la production des vins de cépages, révélant en particulier les arômes muscatés des vins de Müller-Thurgau.

Produit autorisé par la législation actuellement en vigueur. Contrôlé pour sa pureté et qualité par un laboratoire spécialisé.

But du traitement

Production de vins de Müller-Thurgau (Rivaner) modernes et rafraichissants en mettant l'accent sur les arômes typiques de ce cépage.

Produit et son action

Les vins de cépage Müller-Thurgau, commercialisés aussi sous le synonyme de Rivaner, jouissent d'une popularité croissante. Un profil moderne, élégant frais avec des notes fines de muscat et des arômes reconnaissable de citron et de poire est recherché. La sélection de la souche Oenoferm[®] Müller-Thurgau a été effectuée suivant ces caractéristiques. Oenoferm[®] Müller-Thurgau souligne le caractère équilibré et l'intensité aromatique des vins Müller-Thurgau, concordant au type de vin attendu par le consommateur. La température optimale pour le déroulement de la fermentation alcoolique et le développement des arômes se situe entre 16 et 19°C.

Dosage

Une dose moyenne recommandée est de 15g Oenoferm[®] Müller-Thurgau par hl de moût. Pour une température de moût à inoculer inférieure à 15°C, une vendange botrytisée ou des raisins à degré potentiel élevé la dose devra être augmentée à 20-25g par hl de moût.

Mode d'emploi

La réhydratation des Oenoferm[®] Müller-Thurgau s'effectue dans environ 10 fois la quantité d'un mélange tiède eau/moût 50/50 (au maximum à 35°C). Mélanger lentement l'Oenoferm[®] Müller-Thurgau et laisser les levures se développer pendant 20 à 30 minutes. Ensuite, ajouter, en remuant, la suspension de levures, qui présente en règle générale une faible formation de mousse, dans le moût à fermenter. Pour éviter un choc thermique aux levures, il est fortement recommandé d'éviter les écarts de température brusque de plus de 8°C lors de l'addition du levain. Ainsi, une adaptation lente des températures entre le levain tiède et le moût à inoculer est impérativement 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.

Après le démarrage du processus de fermentation, il est conseillé d'effectuer un contrôle de température régulier, pour la maintenir au niveau nécessaire.

Stockage

Emballage sous vide. Conserver dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs et frais. Refermer l'emballage directement après utilisation et utiliser en 2 à 3 jours.

**Levures pour
l'élaboration de
vins de
Müller-Thurgau
modernes et
élégants avec une
note muscatée.**