

Description du produit

Oenoferm® Rosé sont des levures œnologiques sèches sélectionnées de type *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Oenoferm® Rosé a été sélectionnée pour la production de vins rosés ou blancs de rouges (vin gris) avec un départ de fermentation rapide et des températures de fermentation basses.

Il est particulièrement nécessaire pour la production de caractères aromatiques de conduire une fermentation rapide, en même temps la flore indigène sera réduite.

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

**Levures pour vins
rosés brillants et
fruités**

But du traitement

Oenoferm® Rosé est destiné à la production de vins rosés ou blancs de rouges (vin gris) aux caractères fruités.

Le produit et son action

La production de vins rosés ou blancs de rouges (vin gris) légers, fruités et propres est souvent difficile. Une surcharge de la flore microbiologique indigène en est souvent la cause. Grâce à une fermentation rapide et à basses températures il est possible de lutter contre ces problèmes. Oenoferm® Rosé est donc particulièrement bien adaptée à ces types de fermentations rapides.

Des caractéristiques fruitées de types cerise, citrus, floral et petits fruits sont typiques de Oenoferm® Rosé. Une fermentation alcoolique stoppée peut encore renforcer les caractères fruités du vin.

Dosage

Un dosage de 15-25 g d'Oenoferm® Rosé 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® Rosé s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût idéalement à max. 35 °C. Oenoferm® Rosé 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.

Oenoferm® Rosé a été sélectionnée pour la production de vins rosés ou blancs de rouges (vin gris) brillants et fruités. Oenoferm® Rosé est un produit issu de Erbslöh-Cuvée-Vinifikation®.

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.