

Description du produit

Oenoferm® Rouge est une sélection spéciale de la fameuse Oenoferm® Klosterneuburg. Il s'agit de la souche *Saccharomyces cerevisiae* LW 317-29, sélectionnée pour ménager et préserver la couleur lors de la fermentation des Rouges.

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

But du traitement

Fermentation des rouges avec ménagement et préservation de la couleur.

Le produit et son action

Oenoferm® Rouge a été développé pour la vinification des vins rouges. Une technologie spéciale a permis d'isoler une culture pure présentant une activité de bêtaglucosidase notablement réduite. L'activité de bêtaglucosidase détruit les anthocyanes, donc la couleur. Comme la destruction des anthocyanes est minimisée par l'emploi d'Oenoferm® Rouge, les pertes de couleur sont très faibles pendant la fermentation. Les techniques de multiplication et de séchage ménagé des levures entraînent une très faible fixation de la couleur sur les parois cellulaires. Toutes les autres propriétés qui ont fait la valeur de la souche Oenoferm® Klosterneuburg sont par ailleurs conservées par Oenoferm® Rouge: fermentation rapide et complète, bonne résistance à l'alcool, faible formation de mousse.

Les assemblages de vins issus de fermentations avec Oenoferm® Rouge produisent des vins rouges aux caractères internationaux actuellement recherchés. Des vins à caractère très compact, stable, avec des arômes de petits fruits et de fruits à noyau peuvent ainsi être produits pour des consommateurs exigeants.

L'ensemencement avec BioStart oenos®, pour déclencher la fermentation malolactique, ne pose aucun problème. Oenoferm® Rouge peut bien entendu être aussi utilisée pour l'élaboration des rosés.

Dosage

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

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.

**Souche de levures
séchés destinée à
la vinification des
vins rouges,
ménage et préserve
la couleur**