

## Description du produit

Oenoferm® Tipico sont des levures oenologiques sèches de type *Saccharomyces cerevisiae* et a été sélectionné par le renommé Institut de Recherche Oenologique d'Australie (AWRI).

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

## But du traitement

Oenoferm® Tipico produit un spectre aromatique très large spécialement sur cépages Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Sylvaner, Gewürztraminer et Pinots. Les arômes primaires et secondaires seront spécialement prononcés. Une forte teneur en substances aromatiques permet l'élaboration de vins typiquement très fruités. Il s'agit ici d'une sélection aux caractéristiques hautement recherchées, ce qui permet à l'utilisation d'une levure très typée. Une éventuelle fermentation malolactique désirée peut être induite avec BioStart oenos®. Oenoferm® Tipico est l'élément de base de la série « Erbslöh-Cuvée-Vinification », ensemble avec les assemblages de vins issus de fermentations avec Oenoferm® Bouquet, InterDry et Tipico produiront des vins aux caractères internationaux actuellement recherchés. Des vins jeunes, frais et fruités peuvent ainsi être produits pour des consommateurs exigeants.

Bien évidemment pour certains types de vins blancs l'assemblage de différents vins ne sera pas nécessaire.

**Levure pour  
cépages blancs tels  
que Riesling,  
Müller-Thurgau,  
Kerner, Pinots pour  
l'élaboration de  
vins de classe**

## Dosage

Un dosage de 15-25 g d'Oenoferm® Tipico 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

## Emploi

La réhydratation d'Oenoferm® Tipico s'effectue dans 10 fois son volume avec un mélange eau/moût tiède (maximum: à 35 °C). Oenoferm® Tipico 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® Tipico convient à la production des vins blancs classiques pour cépages blancs tels que Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Sylvaner, Gewürztraminer et Pinots. Oenoferm® Tipico 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

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.