

VIN-O-FERM 191

Fiche Technique

Date de mise à jour : 02 juin 2022 | Page 1 de 1

Levure œnologique pour la production des vins blancs de haute qualité

Espèce :	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. <i>cerevisiae</i>)
Caractéristiques :	VIN-O-FERM 191 a été sélectionnée pour la fermentation des vins blancs, rosé et rouge. Elle développe des arômes liés à la grande quantité d'esters produits en fermentation. Elle est aussi recommandée pour les vins rosés pour ses caractéristiques aromatiques amyliques développée spécialement à basse températures de fermentation. VIN-O-FERM 191 garantit la fermentation à partir de 12°C jusqu'à 30°C et à pH bas. Elle se caractérise pour une très faible production de H ₂ S. Pendant la fermentation, elle ne développe pas d'éthanal et réduit l'acidité volatile produite par l'éventuelle flore sauvage présente. Elle permet de produire de vins rouges frais, prêt et agréable en temps très court avec de valeur de SO ₂ très bas. Peut être utilisée pour la production de vins sans soufre.
Effets sur le profil du vin :	VIN-O-FERM 191 développe des arômes intenses, intégrant harmonieusement des senteurs à base de notes fruitées. Dans le vin rouge permet l'exaltation des notes des de fruits rouges avec une rondeur très prononcée. Aucune présence de notes soufrées ou sécheresse en bouche.
Dosage :	15–25 g/hl. Un dosage inférieur diminuera ses caractéristiques fermentaires.
Réhydratation de la levure :	En pied de cuve : ajouter 1 kg de levure en 7 litres d'eau et 3 litres de moût à 30-32°, laisser réhydrater pendant 15 mn et ajouter dans la cuve à ensemercer (préparation valable pour un volume de 40 à 60 hl de moût).
Règlementation BIO et NOP :	VIN-O-FERM 191 est un produit utilisable en Agriculture Biologique si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO en application du Règlement européen UE 2018/848 et du règlement américain NOP.
Paramètres qualitatifs :	- levures revivifiables : plus de 10 ¹⁰ UFC/g. Levure sélectionnée par OenoBioTech, contrôlée par le laboratoire Microflora Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) Bordeaux Aquitaine.
Stockage :	La levure est conditionnée sous vide en sachet aluminium de 500 g. Conservée dans son emballage d'origine et stockée dans un endroit sec et frais, optimum 4-8°C, (en tout cas moins de 15°C), la levure peut être utilisée pendant les 3 ans qui suivent la date de production.

Produit en CE pour **OenoBioTech SAS**

Produit à usage alimentaire. A usage œnologique. Exclusivement à usage professionnel. Conforme à la réglementation en vigueur.