

VIN-O-FERM® KY

Fiche Technique

Date de dernière révision: 08 Déc. 2016 | Page 1 de 1

Levure œnologique Killer sélectionnée pour la production des vins blancs

Espèce:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. bayanus)
Caractéristiques:	<p>VIN-O-FERM®KY est une levure avec caractéristiques Killer. Elle est recommandée comme levure starter pour la première fermentation ou pour la reprise de fermentations ralenties ou bloquées.</p> <p>VIN-O-FERM®KY est résistante au bas pH et à un niveau élevé de SO₂, elle assure une fermentation rapide et complète des sucres.</p> <p>VIN-O-FERM® KY garantit un bon rendement alcoolique et une faible formation de mousse.</p>
Effets sur le profil du vin:	VIN-O-FERM® KY développe des arômes complexes typiques du cépage, avec des senteurs à base de fruits.
Dosage:	<p>15–25 g/hl.</p> <p>Un dosage inférieur diminuera ses caractéristiques fermentaires.</p>
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).
Paramètres qualitatifs:	<p>- levures revivifiables: plus de 10¹⁰ UFC/g.</p> <p>Levure sélectionnée par Oenobiotech, contrôlée par le laboratoire de microbiologie générale et moléculaire de l'Université de Reims Champagne Ardennes.</p>
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 (4-8°C), la levure peut être utilisée pendant les 3 ans qui suivent la date de production.

Produit dans CE pour **OenoBioTech SAS**

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

Ces informations se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas une garantie, en aucun cas l'utilisateur est déchargé du respect des normes de sécurité et de l'utilisation incorrecte du produit.