

# VIN-O-FERM ROSES

## Fiche Technique

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

### Levure œnologique pour les vins rosés

<b>Espèce :</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. <i>cerevisiae</i> )
<b>Caractéristiques :</b>	VIN-O-FERM ROSES a été sélectionnée pour les vins rosé avec des arômes floraux et fruités intenses et persistants. VIN-O-FERM ROSES garantit une fermentation avec un large spectre de température et une très bonne production de glycérol (6,2-6,4 g/l). VIN-O-FERM ROSES se caractérise par une faible production de mousse et une bonne résistance face aux quantités importantes de SO <sub>2</sub> . Faible production d'acétaldéhyde. Pouvoir alcoogène supérieur à 14,3% vol. Rendement sucre/alcool 16,6-16,7. Souche cryotolerante
<b>Effets sur le profil du vin :</b>	VIN-O-FERM ROSES développe des complexes d'arômes primaires typiques, intégrant des notes de fleurs, de roses et de petits fruits rouges.
<b>Dosage :</b>	15–25 g/hl. Un dosage inférieur diminuera ses caractéristiques fermentaires.
<b>Réhydratation de la levure :</b>	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).
<b>Règlementation BIO et NOP :</b>	VIN-O-FERM ROSES 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.
<b>Paramètres qualitatifs :</b>	- levures revivifiables : plus de 10 <sup>10</sup> UFC/g. Levure sélectionnée par OenoBioTech, contrôlée par le laboratoire Microflora Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) Bordeaux Aquitaine.
<b>Stockage :</b>	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.

Ces informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas une garantie, en aucun cas l'utilisateur est déchargé du respect de la législation en vigueur et des normes de sécurité.