

VIN-O-FERM® VB AROM

Fiche Technique

Date de mise à jour: 9 février 2015 | Date d'impression: 26 mars 2015 | Page 1 de 1

Levure œnologique pour la production de vins blancs aromatiques de qualité

Espèce:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. <i>cerevisiae</i>)
Caractéristiques:	<p>VIN-O-FERM® VB AROM a été sélectionnée pour les vins blancs structurés de grande qualité qui libèrent des arômes puissants et de nuances variétales qui s'harmonisent avec l'arôme fermentaire produit par la levure.</p> <p>VIN-O-FERM® VB AROM est recommandée pour le démarrage rapide de fermentation à basse température et à bas pH.</p> <p>Garantit une fermentation rapide et une faible formation de mousse.</p> <p>VIN-O-FERM® VB AROM est résistante à des niveaux élevés de SO₂ et à un haut niveau alcoolique, se caractérise pour une production élevée de phénol-2-éthanol (arôme de rose).</p>
Effets sur le profil du vin:	VIN-O-FERM® VB AROM développe un bouquet variétal complexe typique du cépage, elle intègre une vaste gamme de notes florales et notes d'agrumes qui donnent un vin bien équilibré.
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® VB AROM est un produit utilisable en Agriculture Biologique en application du Règlement européen CE n° 834/2007 – RUE 203/2012 et du règlement américain NOP.
Paramètres qualitatifs:	- levures revivifiables: plus de 10 ¹⁰ UFC/g. Levure sélectionnée par Oenobiotech, contrôlée par le laboratoire de microbiologie générale et moléculaire de l'Université de Reims Champagne Ardennes.
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.

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.