

VIN-O-FERM CHARDONNAY

Fiche Technique

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

Levure œnologique pour la production des vins blancs de qualité

Espèce :	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. <i>cerevisiae</i>)
Caractéristiques :	VIN-O-FERM CHARDONNAY a été sélectionnée pour les vins blancs de qualité. Elle permet de développer un profil aromatique complexe. La levure garantit le démarrage de fermentation à basse température pour préserver l'arôme. VIN-O-FERM CHARDONNAY est idéal pour la fermentation de moûts macérés à froid. A une bonne résistance au SO ₂ et une faible production de mousse. Elle peut être utilisée également pour la fermentation des vins destinés à l'élevage en barrique.
Effets sur le profil du vin :	VIN-O-FERM CHARDONNAY développe des arômes typiques du chardonnay intégrant harmonieusement des senteurs de fruits exotiques mûrs, de pêches et d'abricot.
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 ensemencer (préparation valable pour un volume de 40 à 60 hl de moût).
Règlementation BIO et NOP :	VIN-O-FERM CHARDONNAY 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.

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.