

## VIN-O-FERM EXPRESSION RHONE

### Fiche Technique

Date de mise à jour : 27 juillet 2022 | | Page 1 de 1

#### Levure œnologique pour la production des vins rouges de qualité

- Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae* spp. (ex r.f. *cerevisiae*)
- Caractéristiques :** VIN-O-FERM EXPRESSION RHONE a été sélectionnée pour les vins rouges structurés de grande qualité, aptes au vieillissement. Permet de développer un profil aromatique complexe et persistant, avec une excellente stabilité de la couleur.  
VIN-O-FERM EXPRESSION RHONE garantit une fermentation à des températures élevée et en présence de taux d'alcool élevés.  
VIN-O-FERM EXPRESSION RHONE à une excellente résistance au SO<sub>2</sub> et une faible production de mousse, elle produit une quantité importante de polysaccharides.
- Effets sur le profil du vin :** VIN-O-FERM EXPRESSION RHONE développe des arômes variétaux, intégrant harmonieusement des senteurs de fruits rouges, de cerises et des notes épicées.
- 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 EXPRESSION RHONE 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<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.
- 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 dégagé du respect de la législation en vigueur et des normes de sécurité.