

VIN-O-FERM THIOLS

Fiche Technique

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

Levure œnologique pour la production des vins blancs de haute qualité

Espèce :	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> spp. (ex r.f. <i>cerevisiae</i>)
Caractéristiques :	VIN-O-FERM THIOLS est une levure sélectionnée pour les vins blancs de grande qualité. Préconisée pour la macération à froid, elle permet de développer un profil aromatique primaire typique du cépage. VIN-O-FERM THIOLS garantit le démarrage de fermentation à basse température, a une bonne résistance au SO ₂ et une faible production de mousse. Elle permet la fermentation même à un très haut niveau d'alcool. Production moyenne de glycérol (6,7-6,9 g/L). Pouvoir alcoogène 14,6-14,8 % vol. Rendement sucre/alcool 16,1-16,2. Possède l'activité enzymatique carbon sulfur beta lyase pour une synthèse optimale des arômes thiols.
Effets sur le profil du vin :	VIN-O-FERM THIOLS participe à la complexité aromatique des grands vins et révèle la typicité des cépages aromatique, intégrant harmonieusement des notes florales de buis, genets et fruités d'agrumes, pamplemousse, et fruit de la passion.
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 THIOLS 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 dégagé du respect de la législation en vigueur et des normes de sécurité.