

Oenoferm Bio

Levure sèche active certifiée biologique pour l'élaboration de vins issus de raisins produits en agriculture biologique

Description du produit

Oenoferm® Bio est la première levure sèche active certifiée biologique pour l'élaboration de vins issus de raisins produits en agriculture biologique. La souche de levure a été sélectionnée sur la parcelle «Klingelberg», appartenant au château Staufenberg du Comte de Bade. Le milieu de culture utilisé pour la multiplication n'est composé que de produits issus de l'agriculture biologique certifiée. De plus le séchage et le conditionnement sont soumis à un contrôle défini selon le Règlement Européen n° 834/2007 et la certification américaine NOP (National Organic Program). Oenoferm® Bio – Selection Klingelberg préserve la typicité du cépage tout en favorisant l'expression du terroir. Cette souche est une *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* et adaptée pour l'élaboration de tout type de vin. Les essais réalisés en cave ont également prouvés sa qualité dans l'élaboration de vins effervescents. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

But du traitement

Pour l'élaboration de vins issus de vignobles en agriculture biologique, exprimant la typicité du cépage et du terroir.

Le produit et son action

Les vins produits à partir de raisins de l'agriculture biologique demandent un grand soin, non seulement au niveau du vignoble, mais également pendant la vinification dont la fermentation représente l'étape clé. On doit porter une attention particulière à la sécurité fermentaire et à la neutralisation des produits secondaires néfastes. C'est en tenant compte de ces exigences que la sélection de la souche Oenoferm® Bio a été effectuée.

La température optimale pour le déroulement de la fermentation alcoolique se situe entre 16 et 22 °C pour les vins blancs et rosés. Pour les vins rouges la température optimale est entre 20 et 28 °C. La levure est résistante à l'alcool jusqu'à 16,5 %vol.

Dosage

Vin: La dose moyenne recommandée est de 20-30 g Oenoferm® Bio par hectolitre de moût pour obtenir une population dominante vis-à-vis des micro-organismes indigènes.

Prise de mousse: 25 g/100 L Cuvée.

Mode d'emploi

Vin: La réhydratation de la levure Oenoferm® Bio s'effectue dans environ 10 fois la quantité d'un mélange de moût/eau (1:1) à une température de 37-42 °C. Mélanger lentement la levure Oenoferm® Bio et laisser les levures se réhydrater pendant 20 minutes. Ensuite, ajouter la suspension de levures et bien remuer.

Prise de mousse: réhydrater Oenoferm® Bio - Selektion Klingelberg dans 10 fois la quantité d'un mélange 1:1 cuvée/eau (35-40 °C) pendant 20 minutes. Ensuite, ajouter la suspension.

Pour éviter un choc thermique aux levures, il est fortement recommandé d'éviter les écarts de température de plus de 8 °C lors de l'addition du levain. Pour optimiser la nutrition de la levure il est recommandé d'ajouter VitaFerm® Bio dans le moût.

Stockage

Emballage sous vide. Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec. Refermer l'emballage directement après emploi et le réutiliser dans les 2 à 3 jours suivant.

