

Description du produit

Oenoferm[®] Bio - Sélection Klingelberg, 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.

Oenoferm[®] Bio - Sélection Klingelberg préserve la typicité du cépage tout en favorisant l'expression du terroir. Cette souche est une *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* 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

La dose moyenne recommandée est de 20-30 g d'Oenoferm[®] Bio par hectolitre de moût pour obtenir une population dominante vis-à-vis des micro-organismes indigènes. Prise de mousse: 25 g/hl.

Mode d'emploi

Vinification traditionnelle : 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 dans 10 fois la quantité d'un mélange 1:1 vin de base/eau (35-40 °C) pendant 20 minutes. Ensuite, incorporer la suspension au vin de base.

Pour éviter un choc thermique aux levures, il est fortement recommandé d'éviter les écarts de température supérieurs à 8 °C lors de l'addition du levain.

Stockage

Emballage sous vide. Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer immédiatement les emballages entamés et les utiliser dans les 2 à 3 jours.



Certified organic by LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU-Landwirtschaft