



Oenoferm® B52

La souche de levure des conditions extrêmes

Description du produit

Oenoferm® B52 est une *Saccharomyces cerevisiae* (*bayanus*) sélectionnée en Champagne sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa résistance aux conditions de vinification extrêmes.

Aptitudes fermentaires :

- Excellente capacité d'implantation
- Utilisable en ensemencement direct sans réhydratation
- Large spectre de températures de fermentation : 8 à 35 °C
- Rendement sucre/alcool : 16,2 g/l pour 1 %vol.
- Epuisement total des sucres
- Remarquable tolérance à l'alcool : jusqu'à 18 %vol.
- Faibles besoins azotés
- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile généralement inférieure à 0,2 g/L.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Dosage

Vinification en conditions difficiles : Oenoferm® B52 est adaptée aux moûts à fort degré potentiel. Elle est idéale même pour les moûts les plus clarifiés, ou contenant des doses de SO₂ élevées.

Vinification en blanc : Oenoferm® B52 amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir.

Arrêt de fermentation : Du fait de sa forte résistance à l'alcool au SO₂, Oenoferm® B52 est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO₂ élevés). Voir notre protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée.

Prise de mousse : Souche parfaitement adaptée à la seconde fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle ou cuve close.

Doses recommandées : Vins tranquilles blancs et rouges : 20 g/hl

Arrêts de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl.

En conditions très difficiles, l'ajout d'une même quantité d'activateur organique VitaDrive® pendant la phase de réhydratation renforcera la résistance au stress des levures. Si besoin apporter un complément nutritif (Vitamon® ou VitaFerm®) en cours de FA.

Ensemencement direct sans réhydratation

Du fait de ses capacités fermentaires remarquables, Oenoferm® B52 peut être incorporé directement au moût sans réhydratation avec les conditions suivantes :

- Dose recommandée : 30 g/hl
- Moût issu de vendange saine
- TAV potentiel : < 15 % vol
- Température du moût de départ : 14 - 16 °C
- Température de fermentation : 15 - 18°C
- Azote assimilable (YAN) > 150 mg/l. Si besoin prévoir un apport de nutriment de type Vitamon® ou Vitaferm®.

Conservation

Conditionnement sous vide. Stocker au frais et au sec. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement et utilisés dans les 2 à 3 jours.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 004 - 03/2024 RL - imprimé le 18/03/2024