



Art. 001.353.2

<https://www.brouwland.com/fr/qr/001.353.2>

Levure sèche Oenoferm Terra F3 - 500 g

Oenoferm® Terra a des caractéristiques de fermentation spontanée, mais le processus de fermentation est fiable et produit des vins authentiques avec un profil prononcé du terroir. La souche de levure sauvage sélectionnée Oenoferm® Terra fermente les moûts de raisins blancs et rouges de manière neutre et sûre. Les arômes primaires dérivés du raisin sont préservés de manière fiable et ne sont pas superposés/supprimés par des sous-produits de fermentation indésirables, qui pourraient affecter la finesse de ces vins.

La levure soutient les caractéristiques du terroir qui sont entre autres influencées par le site, les conditions du sol, le microclimat, la topographie, la culture et la gestion du vignoble et, enfin, par les méthodes individuelles du vinificateur.

La fermentation démarre très rapidement et se déroule en douceur. La levure transforme complètement les sucres.

- températures de fermentation :
 - moût de raisin blanc : 17-22 °C
 - moût de raisin rouge : 22-28 °C
- tolérance à l'alcool : 14%
- dosage : 20-30 g/100 litres à 37-42 °C
- durée de conservation : sous vide ; après ouverture, utiliser dans les 2 à 3 jours

Depuis des années les levures sèches Erbslöh sont reconnues dans la viticulture. De qualité supérieure, elles sont inestimable pour les vinificateurs professionnels. Elles sont disponibles en emballage sous vide 500 g, suffisant pour environ 1 500 à 3 500 litres, dépendant de la dose utilisée. L'expansion récente de l'assortiment offre la possibilité aux vinificateurs d'accentuer les spécifiques qualités de chaque moût.

Cliquez ici pour un tableau comparatif des caractéristiques des levures de toute la gamme Erbslöh.

