



...du moût  
...à la bouteille

## FICHE TECHNIQUE

# ENARTIS FERM BIO

## SACCHAROMYCES CEREVISIAE

SOUCHE DE LEVURE CERTIFIÉE BIO POUR LA FERMENTATION DE VINS BIO SELON REG. (EC) N. 834/2007 ET N. 889/2008  
ENARTIS FERM BIO EST UTILISABLE SUR TOUT TYPE DE VIN. BLANC ROUGE OU ROSE.

### Caractéristiques sensoriel

La souche de *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour la vinification de vins blanc rouge ou rosé avec une expression du terroir et du caractère variétale du cépage.

ENARTIS FERM BIO est certifié BIO par IT BIO 006 cette levure est donc conseillée pour l'élaboration de vins bio.

### Caractéristiques microbiologiques

Température de fermentation	15 – 28 °C
Phase de latence	Moyenne
Vitesse de fermentation	Moyenne à basse température, rapide à plus de 20°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 14% vol.
pH idéal	Tolérance au pH faible
Résistance au SO <sub>2</sub> libre	Bonne

### Caractéristiques œnologiques

Besoin azotés	Moyenne (200 à 250mg/l)
Besoin en oxygène	Faible
Production d'acide volatil	Faible
Production d'H <sub>2</sub> S	Faible
Production de SO <sub>2</sub>	Faible
Production de glycérol	Bonne
Production de mousse	Faible

### Application

Production de vins blanc rouge ou rosé avec une expression du terroir et du caractère variétale du cépage.

### Dosage

20 à 40g/l

La dose la plus élevée est recommandée en cas de vendanges trop mur ou de conditions microbiologiques difficiles.

### Instruction d'utilisation

Diluer la levure dans 10x son poids en eau chaude (35-38°C), mélanger doucement.

Laisser gonfler pendant 20 minutes, mélanger doucement à nouveau.

Ajouter la solution pendant le remplissage de la cuve. La différence de température entre le levain et le jus ne doit pas être supérieure à 10°C

Homogénéiser avec un remontage ou un brasseur.

### Emballage et stockage

Paquet sous vide de 500g

Paquet fermé, conserver au frais 5 à 15°C dans un local sec

Paquet ouvert Refermer soigneusement et stocker comme indiqué. A utiliser le plus vite possible

Produit conforme au codex œnologique international.

Produit approuvé pour l'élaboration de vin selon

Reg. (EC) N. 606/2009

Reg. (EU) N. 203/2012

Ne contient pas de E 491 (sorbitan monostearate)

Le produit peut contenir des traces de gluten.