

Oenoferm® Bouquet

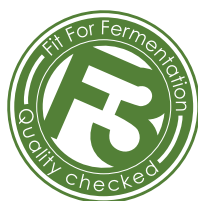
Levadura de vinos blancos y rosados aromáticos, desarrolla aromas de frutas frescas.

Oenoferm Bouquet es una levadura de aroma especial. Forma aromas florales a través de sus propiedades metabólicas especiales.

Saccharomyces cerevisiae con alta capacidad de producir ésteres volátiles y aromas amílicos. Su sistema enzimático contribuye a la liberación de aromas varietales terpénicos, lo que lo convierte en un complemento perfecto para las variedades Chardonnay, Riesling, Moscatel y vinos similares.

Seleccionada en Burdeos y almacenada dentro de los cultivos de levaduras del instituto australiano de investigación enológica AWRI (Australian Wine Research Institute).

Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.



Proceso de producción de levadura Erbslöh F3

Nuestras cepas de levadura Oenoferm® están enriquecidas con minerales y vitaminas durante su producción utilizando el proceso Erbslöh-F3. Las levaduras producen una fermentación completa incluso en condiciones elevadas de estrés, como consecuencia los aromas del vino son más puros y más intensos.

Características y efecto

- Fermentación constante y regular.
- Requisitos nutricionales moderados-altos.
- Enfatiza los aromas a frutas maduras y exóticas liberando aromas florales.
- Vinos con gran cuerpo y densos.
- Alta tolerancia al alcohol.
- Perfecto para uso con vino base, gracias a su gran expresividad aromática.
- Recomendada para variedades Chardonnay, Moscatel, Riesling, Malvasía, Garnacha blanca y Pedro Ximenez

Principales características

Aplicación	Vinos blancos y rosados 
Tolerancia al alcohol	14% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 12°C a 18°C
Blancos y Rosados - Temperatura recomendada	de 12°C a 18°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Alta 
Perfil Aromático	Ésteres volátiles, terpenos, durazno damasco

Dosificación

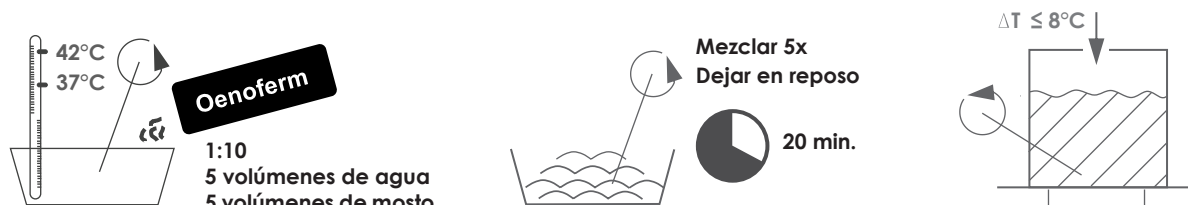
El agregado de 20-40 g/100L de mosto produce la cantidad óptima de células viables por ml de mosto. Esta alta densidad de células garantiza el arranque espontáneo del proceso de fermentación y control sobre las levaduras indígenas. Debe asegurarse la buena nutrición de la levadura.

- Temperatura de la molienda o mosto es mayor a 15 °C: 20 g/100 L.
- Temperatura de la molienda o mosto es menor 15 °C: 25 a 30g/100L.
- **Uvas problemáticas:** 25 a 40g/100 L para un rápido arranque de fermentaciones problemáticas.

Aplicación

La rehidratación de Oenoferm Bouquet debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura 35-40 °C). Oenoferm Bouquet se añade 1:10 lentamente, agitar suavemente y dejar rehidratar durante 20 minutos. La suspensión de levaduras se añade luego en la cuba agitando constantemente.

La diferencia de temperatura entre la suspensión tibia de levadura y el mosto frío no debe superar los 8 °C. Por eso, es necesario una adaptación lenta de las temperaturas entre la suspensión de levadura y la cuba.



Dependiendo de la situación nutricional, recomendamos utilizar nutrientes de levadura de las familias LevActiv® O y LevActiv® D-Tox.

Almacenamiento y Conservación

Envasado al vacío. Almacenar en lugares frescos y secos y envases bien cerrados.

Los envases abiertos deben cerrarse herméticamente después de su uso y consumirse luego de dos o tres días de abierto.

Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr