

Oenoferm® Color

Levadura para vinos tintos para la maduración con roble, seleccionada para obtener un gran carácter frutal, alta estabilidad del color y gran cuerpo

Oenoferm Color es una *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* que favorece la formación de un color profundo y estable en los vinos tintos, llenos de carácter, impulsado por los taninos, ofrecen un buen potencial de envejecimiento y un cuerpo excelente.

Especialmente seleccionada por favorecer la lixiviación del color y su estabilización ya que dispone de un sistema de enzimas que liberan de forma óptima los antocianos fijados en el hollejo de la uva.

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

- Recomendación para vinos tintos de alta gama y premium con potencial de envejecimiento que van a maduración en recipientes de madera (barricas, fudres, toneles, etc).
- Notas elegantes de frutas maduras, aromas especiados a nuez tostada, respeta el varietal e incremento de la formación de glicerol a mayores temperaturas de fermentación.
- Alta tolerancia al alcohol de 16 % v/v.
- Rango de temperatura de fermentación de 18 a 28 °C
- Inicio rápido de la fermentación.
- Requerimiento bajo de nutrientes.
- Influencia Neutra para la FML.
- Recomendada para mejorar la intensidad de color a los vinos tintos ideal en variedades como Pinot Noir, Garnacha, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, entre otras.
- El batonnage ayuda a mejorar la integración y el equilibrio.

Principales características

Aplicación	Vinos de alta gama y premium de gran cuerpo y color para guarda 
Tolerancia al alcohol	16% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 18°C a 28°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 18°C a 28°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Baja 
Perfil Aromático	Frutas maduras, frutos secos y especias

Dosificación

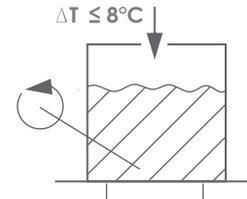
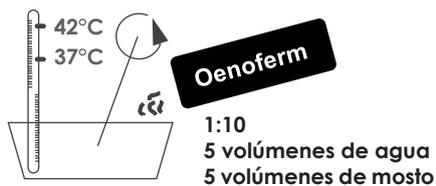
El agregado de 20-40 g/100L de mosto produce la cantidad óptima de células viables por ml de mosto. Esta alta densidad de células garantiza el arranque espontáneo del proceso de fermentación y control sobre las levaduras indígenas. Debe asegurarse la buena nutrición de la levadura.

- 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 Color debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura 35-40 °C). Oenoferm Color 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