

Oenoferm® Freddo

Levadura tolerante al frío para vinos frescos y afrutados.

Oenoferm Freddo es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* tolerante a fermentaciones a bajas temperaturas, ideal para fermentaciones en frío y enfatizar los típicos aromas varietales, frutas cítricas (pomelo) y manzana verde.

Especialmente seleccionada para la inoculación a mostos fríos, ya a partir de 8 °C, así como para la fermentación en frío, retardando la liberación de CO₂ (barrido de aromas) contribuyendo además a la preservación de los aromas generados.

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 e intensos.

Características y efecto

- Muy buena capacidad de finalizar la fermentación a partir de 10 °C (recomendado de 13 a 17 °C).
- Bajas necesidades nutricionales.
- Mantiene la acidez y frescura de los vinos, gracias a su capacidad de retrasar la FML.
- Baja producción de SO₂.
- Factor Killer positivo.
- Ideal para elaborar rosados frescos y afrutados, para toma de espuma en los vinos espumosos y probada como levadura de reinicio de fermentación.
- Recomendada para variedades Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris.

Principales características

Aplicación	Vinos blancos y rosados 
Tolerancia al alcohol	15% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 13°C a 17°C
Blancos, Rosados y espumantes - Tº recomendada	de 13°C a 17°C
Influencia en la FML	Inhibidora
Necesidades nutricionales	Baja 
Perfil Aromático	Ésteres cítricos y manzana verde

Dosificación

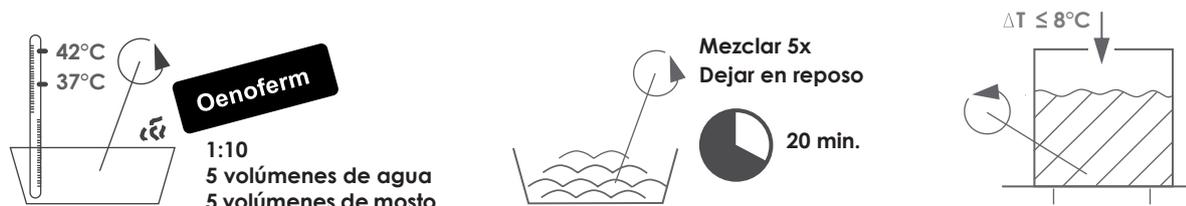
El agregado de 20-40 g/100L de mosto produce la cantidad óptima de células viables por ml de mosto. Esta alta densidad de células garantiza el arranque espontáneo del proceso de fermentación y control sobre las levaduras indígenas. Debe asegurarse la buena nutrición de la levadura.

- Temperatura de la molienda o mosto es mayor a 10 °C: 20 g/100 L.
- Temperatura de la molienda o mosto es menor 10 °C: 25 a 30g/100L.
- **Uvas problemáticas:** 25 a 40g/100 L para un rápido arranque de fermentaciones problemáticas.

Aplicación

La rehidratación de Oenoferm Freddo debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura 35-40 °C). Oenoferm Freddo 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® A.

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