

Oenoferm[®] Icone

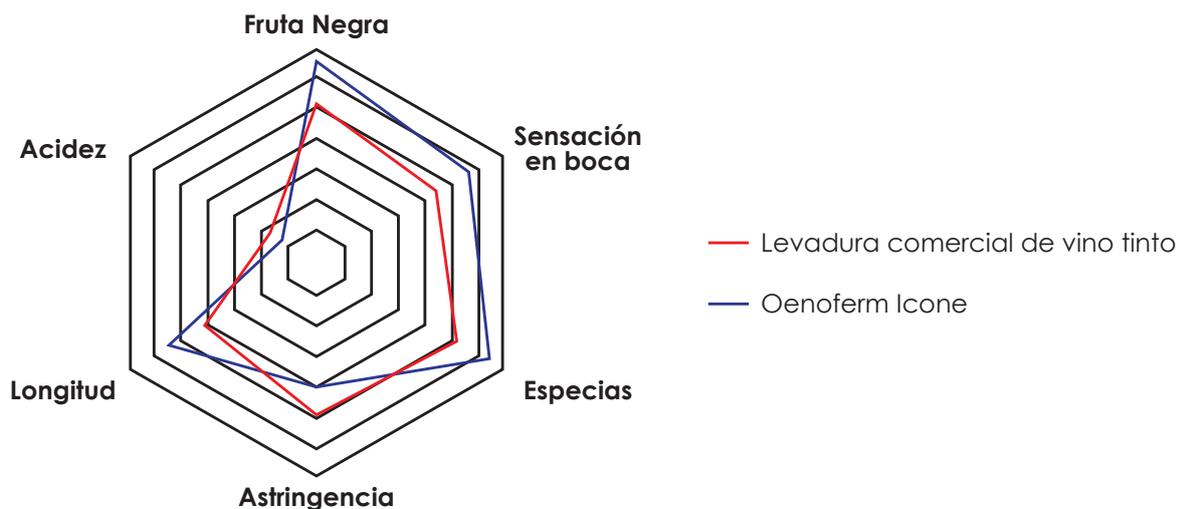
Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos tintos de altísima gama. Premium.

Oenoferm Icone es una levadura tolerante al alcohol con baja producción de SO₂, para vinos tintos premium destinados a la crianza o envejecimiento.

La baja producción de SO₂, la mayor liberación de polisacáridos y Manoproteínas durante la fermentación son características de esta levadura.

Oenoferm Icone muestra seguridad fermentativa incluso en condiciones difíciles.

Icone produce vinos estructurados y bien redondos, poco astringentes con mucho volumen y redondez con gran pureza.



Ver Figura 3: Características sensoriales de Oenoferm Icone en comparación con una levadura comercial de vino tinto.

Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Características y efecto

- Temperatura de fermentación 18 - 33 °C
- Aroma complejo de frutas rojas y negras. **Ver Figura 3**
- Recomendado para todas las variedades empleadas en los vinos tintos premium.
- Buena preservación del color
- La baja producción de SO₂ beneficia la preservación del color al evitar combinaciones del sulfuroso con antocianos.
- Por su mayor liberación de polisacáridos, incrementa entre un 20-30% las manoproteínas totales solubles. La combinación de estas macromoléculas con los taninos monoméricos reduce la precipitación del color por su efecto coloidal protector y una mayor integración tánica.
- Su tolerancia al alcohol hasta 16.5 %v/v favorece la extracción de polifenoles ya que esta aumenta cuando la temperatura en el último tercio de la de fermentación es superior o igual a 25 °C.
- Baja capacidad de absorción de antocianos de sus cuerpos celulares muertos tras la fermentación.
- Bajas necesidades nutricionales
- Favorece la FML
- Baja producción de acidez volátil

Principales características

Aplicación	Vinos tintos de altísima gama. Premium.
Tolerancia al alcohol	16,5% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 18°C a 33°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 18°C a 33°C
Influencia en la FML	La favorece
Necesidades nutricionales	Baja
Perfil Aromático	Aromas complejos de frutas rojas y negras

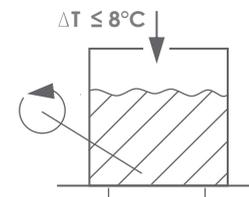
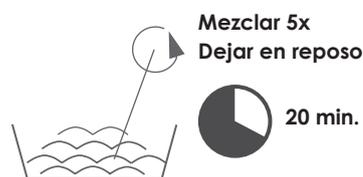
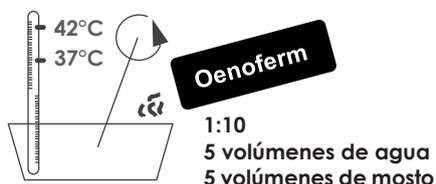
Dosificación

Recomendamos adicionar de 15-30 g/hl de Oenoferm Icone al mosto para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables. Esto asegura un rápido inicio de fermentación y dominio sobre los microorganismos indígenas.

Aplicación

La rehidratación de Oenoferm Icone debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura 35-40 °C). Oenoferm Icone se añade 1:10 lentamente y se deja 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.

Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se hayan abierto deben cerrarse herméticamente de inmediato y usarse dentro de 2 a 3 días.

Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr