

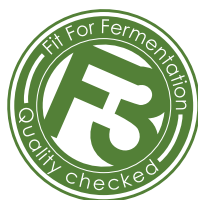
# Oenoferm<sup>®</sup> MProtect

**Levadura silvestre *no-Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*), para la protección biológica de mostos blancos y rosados o de uvas en fase de prefermentación larga a bajas temperaturas**

*Metschnikowia pulcherrima* es un agente de bio protección innovador contra actividades microbiológicas indeseables. La temprana aplicación de Oenoferm MProtect inhibe la reproducción de levaduras salvajes, hongos y bacterias de manera efectiva. Al mismo tiempo, reemplaza el uso de SO<sub>2</sub>, lo que reduce la cantidad total de SO<sub>2</sub> utilizada en el proceso de vinificación. También evitamos o minimizamos defectos posteriores en los vinos, como son los ácidos fenólicos volátiles y el acetato de etilo.

Gracias a nuestro continuo desarrollo, Oenoferm MProtect se ha mejorado significativamente. Esto permite una dosificación más baja para una Bioprotección exitosa. Sólo 2 – 7 g/hL de la cepa de levadura mejorada son suficientes para proteger eficazmente las uvas contra los microorganismos durante el transporte y los tiempos de maceración. ¡Además, MProtect protege también su maquinaria! Aplicado a las cosechadoras, las cajas de uva o las mesas de selección, hace un trabajo fantástico en el control de riesgos microbiológicos. Debido a su alta tasa de multiplicación conseguimos una rápida implantación de *Metschnikowia pulcherrima* en el medio. ¡Por lo que los organismos nocivos no tienen ninguna posibilidad!

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

- Ideal para maceración prefermentativa en frío de uvas, 4 – 10 °C.
- Cuanto antes se añade, más eficaz es. Ideal durante la vendimia, o en el transporte a bodega.
- Aumento y mejora las características organolépticas del vino final.
- Para usar en uvas y en maquinaria o material de vendimia que este en contacto con la uva y el mosto.
- Supresión de la flora nativa y levaduras espontáneas.
- Más ahorro de SO<sub>2</sub> en combinación con Oenoferm<sup>®</sup> Icone.
- Previene aromas defectuosos, baja producción de acidez volátil y reducción en la producción de subproductos durante la fermentación.

## Principales características

Aplicación	Variedades blancas y tintas 
Tolerancia al alcohol	6% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 5°C a 15°C
Tintos, Blancos y Rosados - Temp. recomendada	de 5°C a 15°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Media 
Perfil Aromático	Protección aromática

## Uso recomendado e ideal

- Vinos sin Sulfitos.
- Vinos Orgánicos.
- Vinos Biodinámicos.
- Bases de espumante, al reducir la dosis inicial de SO<sub>2</sub>.
- Vinos de maceración carbónica.
- Mostros o uva despalillada en fase de maceración prefermentativa.
- Uva despalillada que viajará largas distancia, en complementación con frío, SO<sub>2</sub>, entre otros.
- Todos los vinos en general, tintos, blancos y rosados para reducir la acidez volátil a valores ínfimos.
- Bodegas donde hay contaminación microbiológica que eleva la acidez volátil, en este caso se utiliza sobre la maquinaria e instalaciones que están en contacto con la uva o molienda.

## Dosificación

Se recomienda agregar 2-15 g/hl de Oenoferm MProtect para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables.

## Aplicación

La levadura se rehidrata a máx. 30 °C en 10 veces la cantidad de agua (o agua: mezcla de mosto) para garantizar una buena distribución y actividad durante la aplicación.

Se adiciona al mosto o uva despalillada buscando una distribución homogénea. Esto asegura el dominio sobre la microbiota espontánea (microflora indígena).

También puede distribuirse en herramientas, maquinarias e instalaciones que estarán en contacto con la uva, mosto o uva despalillada para reducir la tasa de micro flora indígena contaminante (uso de mochila de fumigación o similar para tal efecto).

*"También se puede usar directamente sin rehidratación"*

## Inoculación de Levadura fermentativa

La segunda levadura se agrega 24 horas después de la aplicación de Oenoferm MProtect. Dependiendo de la situación de los nutrientes del mosto, recomendamos utilizar nutrientes de levadura de las familias LevActiv A y LevActiv O para la nutrición de la segunda levadura que realizará la fermentación alcohólica.

Como segunda levadura, recomendamos Oenoferm® Icone u Oenoferm® Color F3 para los vinos tintos. Oenoferm® X-thiol F3 u Oenoferm® X-treme F3, son particularmente adecuados para la producción de vino blanco.

## 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.

Vida útil: 24 meses.

## Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr