

Oenoferm® Pinotype

Levadura para perfiles de vinos de Borgoña como Pinot Noir y Chardonnay modernos.

Oenoferm PinoType es la cepa de levadura seleccionada que se manifiesta como estupenda levadura para vinos de Borgoña como Pinot Noir, Chardonnay, Gammay entre otras, exaltando la tipicidad varietal de cada cepa.

Con Oenoferm PinoType se obtiene el perfil organoléptico de los vinos de Borgoña exitosos.

Elaboración de vinos de Borgoña modernos y frescos con evidente fermentación final asegurada.

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

En variedades Tintas:

- Fruta exótica delicada, complejos aromas de bayas rojas y cereza con buena mineralidad.
- Ofrece buenas condiciones para una exitosa fermentación maloláctica (degradación bacteriana de ácidos: BSA) y buena conservación del color.

En variedades Blancas:

- Aromas sutiles, florales, delicada nuez con mineralidad pronunciada. Genera altos niveles de ésteres frutales en combinación con LevActiv A o LevActiv O (banana, aromas exóticos) y favorece la producción de glicerol. Oenoferm PinoType muestra una excelente cinética fermentativa que contribuye a una rápida autoclarificación unido a una temprana autólisis mejorando las sensaciones gustativas y el balance de los vinos obtenidos.

Principales características

Aplicación	Variedades de Borgoña (Pinot y Chardonnay) 
Tolerancia al alcohol	16,5% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 18°C a 28°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 18°C a 28°C
Balncos y Rosados - Temperatura recomendada	de 18°C a 22°C
Influencia en la FML	Favorece
Necesidades nutricionales	Media 
Perfil Aromático	Fruta exótica delicada, bayas rojas, florales, ésteres frutales, banana.

Dosificación

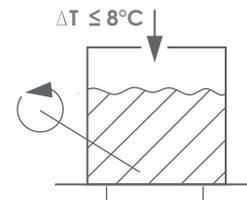
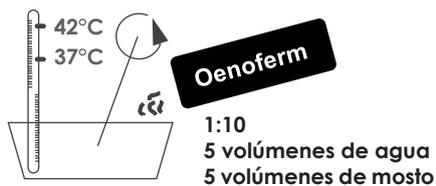
Una dosificación de 20-30 g Oenoferm PinoType en 100 L de mosto crea una cantidad óptima de células de levadura viables por ml de mosto. Esta densidad de células garantiza el inicio instantáneo del proceso de fermentación y una dominación sobre las levaduras indígenas.

- 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.

Aplicación

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

Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr