

Oenoferm[®] Rouge

Levadura seleccionada para vinos tintos y rosados afrutados. Promueve el aroma de frutos rojos, grosella negra y cerezas, conservando y cuidando el color.

Oenoferm Rouge de la especie *Saccharomyces cerevisiae* se centra principalmente en la conservación y retención del color durante la producción de vino tinto.

La actividad betaglucosidásica (glucosa-antociano) tiene el efecto de destruir las antocianinas generando una pérdida de color durante la fermentación. Oenoferm Rouge dispone de una actividad betaglucosidásica claramente reducida, disminuyendo estas pérdidas de color, además sus paredes celulares no retienen por enlaces químicos la materia colorante.

Oenoferm Rouge tiene una rápida fermentación inicial y asegura una fermentación completa por la alta tolerancia frente a contenidos elevados de alcohol y la poca formación de espuma.

Favorece la fermentación maloláctica.

Indicada también para vinos rosados

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 adecuado para vinos jóvenes y frutales, tanto tintos como rosados.
- Estilos de vino tinto con marcado carácter frutal ya que produce aromas complejos a partir de precursores varietales con un aroma fresco y afrutado como bayas rojas, cassis, grosella negra, cerezas, frutos secos y especias.

Caracterizada por producir actividad β -glucosidasa (glúcido-aroma) en fermentación, aumentando el perfil aromático.

- Tolerancia al alcohol 14,5 % v/v
- Rango de temperatura de fermentación 18 – 28 °C
- Favorece la FML
- Necesidades de nitrógeno Media
- Indicado en variedades como Pinot Noir, Cabernet Franc, Malbec, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Principales características

Aplicación	Vinos Jóvenes y Frutales 
Tolerancia al alcohol	14,5% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 18°C a 28°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 18°C a 28°C
Rosados - Temperatura recomendada	de 18°C a 22°C
Influencia en la FML	Favorece
Necesidades nutricionales	Media 
Perfil Aromático	Bayas rojas, cassis, grosella, cereza

Dosificación

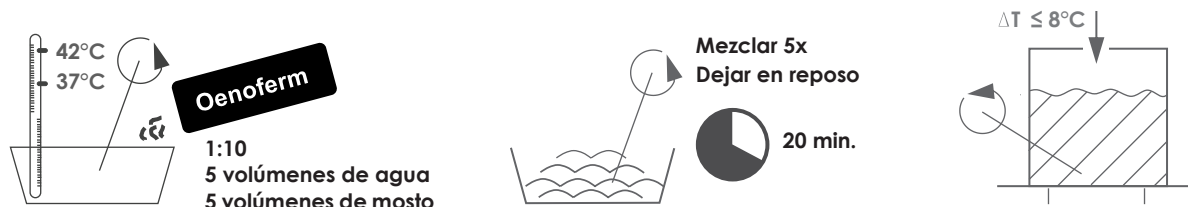
El agregado de 15-30 g/100L de mosto produce la cantidad óptima de células viables por ml de mosto. Esta alta densidad de células garantiza el arranque espontáneo del proceso de fermentación y control sobre las levaduras indígenas. Debe asegurarse la buena nutrición de la levadura.

- Temperatura de la molienda o mosto es mayor a 15 °C: 15 g/100 L.
- Temperatura de la molienda o mosto es menor 15 °C: 20 a 25g/100L.
- **Uvas problemáticas:** 20 a 30g/100 L para un rápido arranque de fermentaciones problemáticas.

Aplicación

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