

Oenoferm[®] X-red

Levadura híbrida tolerante al alcohol para vinos tintos afrutados. Inoculación directa.



Oenoferm X-red F3 es una levadura seca activa de *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, que intensifica la fruta. Levadura híbrida mediante la fusión de protoplastos, *cerevisiae* x *bayanus* no OGM, seleccionada por Erbslöh por su alto poder de implantación y la posibilidad de inocular directamente sin realizar la rehidratación y sin aclimatación previa.

Sus propiedades claves son:

- La fermentación extraordinariamente fuerte de una cepa *bayanus*, cinética rápida y bajos requerimientos nutricionales
- Promoción de un estilo individual con aromas frutales

Da como resultado vinos tintos elegantes y afrutados, que se mantienen bien en el tiempo y tienen un cuerpo excelente.

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

- Alto poder de implantación y fase de latencia muy corta. Inicio de fermentación rápido.
- Apta para vinos rosados y tintos.
- Recomendado para uvas con alta relación fructosa/glucosa por su actividad fructofílica.
- Seguridad fermentativa, alta capacidad y resistencia fermentativa.
- Ideal para variedades como Pinot noir, Malbec, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.
- Respeta el carácter varietal.
- Temperatura de fermentación entre 18-28°C.
- Producción de aromas a fruta roja y ésteres fermentativos especiados. Vinos tintos afrutados y con cuerpo, por el aumento de la formación de glicerol a temperaturas de fermentación más altas.
- Bajo requerimiento nutricional. Considere un suministro adicional de nutrientes para promover los aromas de frutas.
- FML neutra
- Alta tolerancia al alcohol 17% v/v.

Principales características

Aplicación	Vinos afrutados y con cuerpo 
Tolerancia al alcohol	17% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 18°C a 28°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 18°C a 28°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Baja 
Perfil Aromático	Frutas rojas y especias

Dosificación

Recomendamos agregar 20-40 g/hl de Oenoferm X-red F3 al mosto para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables. Esto asegura un buen comienzo de la fermentación y el dominio sobre los microorganismos indígenas.

Aplicación

Los resultados de nuevas investigaciones y de ensayos prácticos muestran que ciertas cepas de levadura tienen una excelente cinética de fermentación incluso sin rehidratación. Las podrá identificar con el sello DI-Yeast.

Protocolo "Siembra directa"

- 1er paso: suspender la levadura en agua a temperatura ambiente:
 - Cuando la temperatura del mosto sea mayor a 15°C añadir 20 g/hL
 - Cuando la temperatura del mosto sea menor de 15°C añadir 30 g/hL
 - Controlar que el nivel de sulfuroso molecular esté por debajo de 0,5 en mosto
- 2do paso: añadir al tanque de fermentación mediante remontado para homogenizar la levadura en todo el volumen a fermentar.
- 3er paso: transcurridas 24 horas añadir LevActiv® A o LevActiv® O a la misma dosis que se añadió Oenoferm X-red. Este nutriente orgánico, mejora el desarrollo de la levadura. Especialmente recomendado cuando la temperatura de fermentación es menor a 15°C o en mosto con alto grado alcohólico probable.

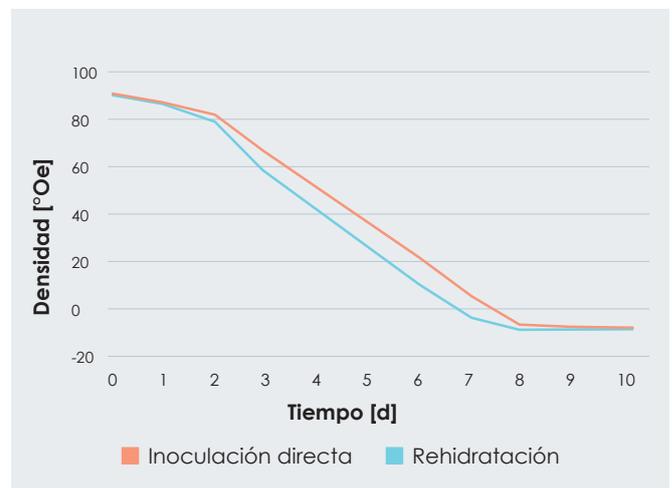


Gráfico 1: Comparación Oenoferm X-red con rehidratación clásica frente a inoculación directa. Geisenheim 2017

Conclusión

La comparativa entre adición directa y rehidratación convencional con Oenoferm X-red:

- mismo tiempo de latencia
- idéntica cinética fermentativa
- perfil aromático y analítica del vino final similar
- nivel de acetaldehído equivalente (indicador de estrés)

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 10 kg