

Oenoferm[®] X-thiol

Levadura híbrida para potenciar aromas tiólicos y exóticos en vinos blancos y rosados. Levadura de inoculación directa.



Oenoferm X-thiol es una levadura híbrida no OGM seleccionada por Erbslöh. La fusión de protoplastos de las dos cepas diferentes (*Bayanus* y *Cerevisiae*) se utilizó para aprovechar las propiedades positivas de las mismas, seleccionada por Erbslöh por su alto poder de implantación y la posibilidad de inocular directamente sin realizar la rehidratación y sin aclimatación previa.

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. **Ver Gráfico 1.**

Durante la vendimia, la rehidratación de las levaduras es una tarea que requiere mucho tiempo y mucha atención. Una correcta rehidratación de las levaduras secas se considera una medida fundamental para evitar problemas de fermentación. Un análisis más profundo muestra que hay muchos parámetros que pueden influir en el proceso.

Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

Características y efecto

- Alta capacidad fermentativa y tolerancia al alcohol.
- Producción de actividad β -lisa, que transforma y libera los típicos aromas tiólicos como pomelo (3MH), grosella, hierba cortada, boj (4MMP).
- Formación de complejos aromas tropicales como fruta de la pasión (MHA).
- Requerimiento de nutrientes de bajo a moderado.
- Muy baja Producción de SO_2 y H_2S .
- No es un organismo modificado genéticamente (OGM).
- Recomendada para variedades Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris.
- Temperatura de Fermentación menor a los 15 °C: Estilo "clima frío" de perfil complejo y altamente expresivo para promover un estilo de vino varietal moderno y típico. Predomina la formación de ésteres.
- Temperatura de Fermentación entre 18 a 22 °C: Aumento de los aromas afrutados tiólicos (4-MMP, 3-MH, especialmente 3-MHA): cassis, pomelo, frutas exóticas, boj.

Principales características

Aplicación	Vinos blancos y rosados 
Tolerancia al alcohol	16% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 15°C a 22°C
Blancos y Rosados - Temperatura recomendada	de 15°C a 22°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Media 
Perfil Aromático	Tioles, terpenos y ésteres cítricos. Vinos muy expresivos

Dosificación

El agregado de 20-40 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.

Aplicación

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-thiol. 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.

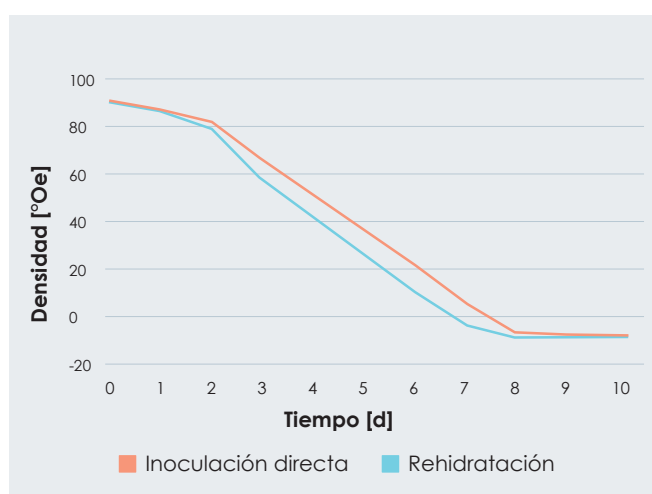


Gráfico 1: Comparación Oenoferm X-thiol con rehidratación clásica frente a inoculación directa. Geisenheim 2017

Conclusión

La comparativa entre adición directa y rehidratación convencional con OENOFERM X-thiol:

- 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. 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.

Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr