

# Oenoferm® Freddo

## Levadura especial para la fermentación inicial de mostos fríos, así como para la fermentación controlada en frío

**Oenoferm Freddo** es una levadura disecada de cultivo, especialmente seleccionada para la inoculación a mostos fríos, ya a partir de 8 °C, así como para la fermentación en frío, controlando la temperatura, con el fin de preservar el aroma (aprox. 13 °C hasta aprox. 17 °C). En la cepa LW 317-30 de la raza *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) se ha puesto especial interés en un alto rendimiento de fermentación a pesar de las bajas temperaturas. Degustaciones demuestran el marcado carácter afrutado de Oenoferm Freddo.

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

### Objetivo del tratamiento

---

Fermentación cuidadosa del aroma en condiciones de bajas temperaturas, así como para la inoculación a mostos fríos.

### Producto y efecto

---

A pedido de varias bodegas, de contar con una levadura para la fermentación en frío, se pudo aislar Oenoferm® Freddo después de una continua selección en medios fríos. Con esta levadura es posible conseguir una rápida fermentación inicial también en mostos muy fríos. Esta cepa tolerante a las temperaturas bajas es especialmente apta para la fermentación en frío cuidando el aroma. Se retarda la fermentación y al mismo tiempo la formación de CO<sub>2</sub>. Esto tiene como consecuencia que solo una reducida parte de los componentes aromáticos es eliminada por el CO<sub>2</sub>. El uso de Oenoferm® Freddo es desde luego también posible en condiciones de temperaturas de fermentación más elevadas.

### Dosificación

---

En condiciones de temperaturas de mostos entre 13 °C y 17 °C se recomienda una dosificación de 20 g/100 L. En caso de temperaturas menos de 10 °C se tiene que aumentar la dosificación a 25-30 g/100 L. Esta densidad alta de células garantiza un inicio de fermentación rápido y una inhibición de las levaduras indígenas. Se debe asegurar con el uso de muy buenos nutrientes.

### Almacenamiento

---

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.



**AMG es una empresa certificada FSSC 22000**

Maipú 1300 - 4º piso - (1006) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Teléfono: (+5411) 4314-4100 / amg@amg.com.ar / www.amg.com.ar