

# Oenoferm® Bouquet

## Levadura para vinos blancos para el desarrollo de aromas frutales y frescos

**Oenoferm® Bouquet** es una levadura seca de cultivo pura y activa que se conoce por sus características aromáticas. Por sus especiales características enzimáticas se liberan componentes aromáticos propios de la uva. Esta especie de levadura, *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) fue seleccionada en Burdeos y almacena dentro de los cultivos de levaduras del instituto australiano de investigación enológica AWRI (Australian Wine Research Institute).

Oenoferm Bouquet efectúa una fermentación homogénea a temperaturas aproximadas a los 15 °C. Esta selección produce buenos valores de alcohol en el ámbito de 14-15% vol.

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

### Objetivo del tratamiento

---

Oenoferm Bouquet produce mayores "sustancias de frutas" y ésteres y contribuye por lo tanto a una composición variada de aromas y sabores. En este caso una fermentación controlada es ventajosa. Componentes aromáticos exóticos, de durazno o damasco con mucho cuerpo y densidad son típicos para vinos fermentados con Oenoferm Bouquet. Se debe asegurar una buena nutrición de los mostos.

### Dosificación

---

La adición de 25 g de Oenoferm Bouquet a 100 L de mosto produce la cantidad óptima de células viables por mL de mosto. Esta alta densidad de células garantiza el inicio instantáneo del proceso de fermentación y una superioridad sobre las levaduras indígenas. La rehidratación de Oenoferm® Bouquet debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura máxima 35-40 °C) al 50 y 10 veces mayor. Agitar lentamente y dejar rehidratar durante 20 minutos. La suspensión de levaduras que normalmente forma una ligera espuma, se añade después a la cuba, agitando constantemente. La diferencia de temperatura entre la suspensión tibia de levaduras y el mosto frío no debe superar los 8 °C. En caso de desatender este aspecto puede formarse un choque de levaduras y muchas de las células podrían ser dañadas.

Una adaptación lenta de las temperaturas entre la suspensión de levaduras y el mosto evitaría este inconveniente. En cuanto el proceso de fermentación provocado por las levaduras se inicie, es recomendable realizar un control de temperatura para mantener el proceso de fermentación al nivel necesario.

### Aplicación

---

Oenoferm Bouquet es especialmente apropiado para la elaboración de vinos blancos con aromas afrutados y frescos.

### 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 FSC 22000**

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

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