

# Oenoferm® Rouge

## Levadura disecada de cultivo para una cuidada fermentación de estrujados de uvas tintas y sus mostos, conservando y cuidando el color

**Oenoferm Rouge** es una selección especial de levadura de calidad comprobada. Se trata de la cepa LW 317-29 de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Durante la selección se ha puesto gran interés en una fermentación cuidadosa de estrujados de uvas tintas o sus mostos, cuidando y conservando el color. Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

### Objetivo del tratamiento

---

Fermentación de estrujados de uvas tintas o sus mostos, cuidando y conservando el color.

### Producto y efecto

---

Oenoferm Rouge fue especialmente desarrollado para la vinificación de tintos. Debido a una técnica especial de acondicionamiento se consiguió el aislamiento de cultivos individuales que disponen de una actividad betaglicosidásica claramente reducida. La actividad betaglucosidásica tiene el efecto de destruir las antocianinas, es decir las materias colorantes. Ya que este efecto secundario en Oenoferm Rouge es reducido a un mínimo, también las pérdidas de color durante la fermentación son más bajas. Los pasos especiales de la multiplicación y del secado cuidadoso además hacen posible la reducción de los enlaces químicos entre las materias colorantes y las paredes celulares.

Oenoferm Rouge se presenta óptima en cuanto a la rápida fermentación inicial, la fermentación reprimida y completa, la alta tolerancia frente a contenidos elevados de alcohol y la poca formación de espuma. También el inicio de la fermentación maloláctica se puede realizar sin problemas. Por supuesto se puede aplicar Oenoferm Rouge también para vinos rosados.

### Aplicación

---

Oenoferm Rouge debe hidratarse preferentemente en una mezcla mosto/agua al 50% (a temperaturas de 35-40 °C) 5 a 10 veces mayor, agitarlo y dejar en reposo durante 20 minutos; Oenoferm Rouge también puede ser adicionada directamente al mosto.

### Dosificación recomendada

---

15 g/100 (kg)L de uva estrujada/mosto a temperaturas superiores a los 15 °C. Para temperaturas más bajas, para un inicio especialmente rápido de la fermentación o para fermentaciones problemáticas a causa de la añada se puede aumentar la cantidad a 20-25g/100 L. Se debe asegurar con 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