

## Levadura para vinos tintos seleccionada para obtener un caracter frutal y de alta estabilidad en el color

**Oenoferm® Color** una levadura seca de cultivo especialmente seleccionada de la especie *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*). Durante la selección se dió gran importancia a la lixiviación del color y su estabilización. Oenoferm® Color dispone de sistemas de enzimas que liberan de forma óptima los antocianos fijados en la ollejo de la uva.

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

### Objetivo del tratamiento

---

Oenoferm Color es el producto apropiado para la elaboración de vinos tintos frutales, de color estable y para vinos de crianza de alta gama.

### Producto y efecto

---

Oenoferm Color es especialmente apropiado para la elaboración de vinos tintos de alta gama, vinos estructurados y con potencial de crianza. Dada la calidad de la cepa de esta levadura, a través de la extracción del color se obtienen vinos de mucho color y con los típicos aromas de cacao y nuez con matices de cuero y caramelo, así como notas ahumadas. La fermentación maloláctica puede realizarse sin problema luego de la fermentación con Oenoferm Color.

### Dosificación y aplicación

---

El agregado de 20-30 g de Oenoferm Color en 100 L 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.

Temp. Estrujado / mosto >15 °C: 20 g/100 L

Temp. Estrujado / mosto <15 °C, rápido arranque, fermentaciones problemáticas a causa de la añada: 25-30 g/100 L

La rehidratación de Oenoferm Color debe efectuarse en una mezcla mosto/agua tibia (temperatura máxima 35-40 °C) al 50% y 10 veces mayor. Agitarlo lentamente y dejar rehidratar durante 20 minutos. La suspensión de levaduras que normalmente forma una ligera espuma, se añade luego a la cuba, agitando constantemente. La diferencia de temperatura entre la suspensión tibia 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 activamente es recomendable realizar un control de temperatura para mantener el proceso de fermentación al mejor nivel.

### 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.