

Oenoferm® PinoType

Levadura para perfiles de borgoñas modernos

Oenoferm® PinoType es la cepa de levadura 99/3, seleccionada de las cepas del departamento de genética del HBLVA Klosterneuburg y de la estación experimental y de enseñanza estatal de Klosterneuburg. Oenoferm PinoType se manifiesta como estupenda levadura para vinos de Borgoña, para demostrar especialmente lo típico de la variedad, el perfil moderno de las variedades vitivinícolas de Borgoña y sus derivados como ej. el Chardonnay.

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

Objetivo del tratamiento

Elaboración de vinos de Borgoña modernos y frescos con evidente fermentación final asegurada.

Producto y efecto

Oenoferm PinoType fue especialmente seleccionado para la fermentación de todas las variedades vitivinícolas de Borgoña y sus derivados, que casi no se distinguen ampelográficamente unos de otros. El perfil organoléptico en vinos de Borgoña exitosos, como se puede ver en la tabla, se pueden destacar muy bien con Oenoferm PinoType.

Vino de Borgoña Tardío	Vino de Borgoña Blanco	Vino de Borgoña Gris
fructoso-finocondimentado minerálico aroma de berries aroma de cerezas anogalado-cremoso llenador-versátil	aromático-fructoso, blando esmalte cremoso tono bajo a nuez hierba condimentada juvenil-fresco	floral minerálico liviano-vivo-delgado fino-anogalado esmalte dulce-condimentado

Oenoferm PinoType además ofrece buenas condiciones para un exitoso BSA a continuación. Oenoferm PinoType muestra después de la fermentación una particular rápida autoclarificación. Así, Oenoferm PinoType también es especialmente apropiada para encubaciones tempranas.

Dosificación

Una dosificación de 20-30 g Oenoferm PinoType en 100 L de mosto crea una cantidad óptima de células de levadura viables por ml de mosto. Esta densidad de células garantiza el inicio instantáneo del proceso de fermentación y una superioridad sobre las levaduras indígenas. Se debe asegurar con nutrientes de muy buena calidad.

Temperatura del estrujado/mosto >15 °C:

20 g/100 L

Temperatura del estrujado/mosto <15 °C, en fermentaciones iniciales especialmente rápidas, dificultades de fermentación según el año de cosecha:

25-30 g/100 L

Aplicación

La rehidratación de Oenoferm PinoType debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura máxima 35-40 °C) al 50% y 10 veces mayor. Oenoferm PinoType se añade lentamente y se deja rehidratar durante 20 minutos. La suspensión de levaduras que normalmente muestra una ligera espuma, se añade a continuación a la cuba acompañando con una buena agitación. La diferencia de temperatura entre la suspensión tibia de levadura y el mosto frío no debe superar los 8 °C. De lo contrario se puede formar un choque de levaduras y muchas de las células podrían dañarse. Una adaptación lenta de las temperaturas entre la suspensión y el mosto evita esto. En cuanto el proceso de fermentación, provocados por las levaduras, se inicie activamente, es recomendable realizar un control de temperatura para mantener el proceso de fermentación al nivel necesario.

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