

Selección Klingelberg. Levadura especial.

Oenoferm® Bio es la primera levadura ecológica certificada para vinos y espumantes procedente de la viticultura ecológica. Esta levadura fue seleccionada de las viñas del Castillo Staufenberg del conde de Baden multiplicada solamente en medios de cultivo biocertificados. El proceso de secado y empaquetado ha sido realizado según el reglamento (CE-ECO) Nr. 834/2007 y según los criterios de la certificación estadounidense NOP (National Organic Program). La levadura Oenoferm Bio - Selección Klingelberg respeta las características típicas de la variedad, del viñedo y del terroir sin influir en el vino. La levadura pertenece a la variedad **Saccharomyces cerevisiae var. bayanus** y es recomendada para la fermentación de vinos blancos, rosados y tintos. Las investigaciones más actuales demostraron que la levadura es también muy ideal para la segunda fermentación. Permitido por la legislación y normas vigentes, es un producto de probada pureza y calidad.

Objetivo del tratamiento

Fermentación de vinos y espumantes con las características típicas de la variedad y del viñedo según los reglamentos de la viticultura integrada y biológica. Oenoferm Bio fomenta las características varietales y del terroir.

Producto y efecto

La elaboración de vinos procedentes de uvas biológicas necesita un especial cuidado no solo en el viñedo sino también en la bodega, donde la fermentación juega un papel fundamental. La selección de la cepa Oenoferm Bio se realizó teniendo en cuenta los parámetros de seguridad fermentativa, producción mínima de productos secundarios y calidad organoléptica. La temperatura óptima de fermentación es de 16 a 22 °C para vinos blancos y rosados, y 20 a 26 °C para vinos tintos. La tolerancia al alcohol es hasta 16,5°.

Dosificación

Vino: con la dosis recomendada de 20 a 30 g/100 L Oenoferm Bio está presente en el vino con una población de células óptima para garantizar un arranque de fermentación instantáneo y supremacía sobre las levaduras indígenas.

Espumantes: 25 g/100 L de vino base.

Aplicación

Vino: la rehidratación de Oenoferm® Bio debe efectuarse en una mezcla 1:1 mosto/agua tibia (temperatura 35-40 °C) y 10 veces mayor. Oenoferm® Bio se añade lentamente y se deja rehidratar durante 20 minutos. La suspensión de levaduras se añade luego en la cuba agitando constantemente.

Espumantes: Oenoferm Bio se rehidrata preferiblemente durante 20 minutos en una mezcla 1:1 vino base/agua tibia (temperatura 35-40 °C) y 10 veces mayor y se añade al vino base.

La diferencia de temperatura entre la suspensión tibia de levadura y el mosto frío no debe superar los 8 °C. Por eso, es necesario una adaptación lenta de las temperaturas entre la suspensión de levadura y la cuba.

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.