

Oenoferm® X-thiol F3

Levadura híbrida para la exaltación de aromas exóticos

Oenoferm® X-thiol F3 es un híbrido de levadura no OGM de selección propia. Las características positivas de dos cepas diferentes de *Saccharomyces cerevisiae* se mejoraron por fusión de sus protoplasmas.

Las características más importantes son:

- Alto poder fermentativo de una cepa bayanus tolerante al alcohol
- Formación de aromas complejos de fermentación frescos y frutales: pomelo rojo, grosella negra
- Acentuación en la producción de aromas de frutas maduras, como por ejemplo fruta de la pasión
- Baja demanda de nutrientes
- Formación reducida de SO₂

Objetivo del tratamiento

Esta levadura está recomendada para la elaboración de vinos blancos, especialmente con las variedades Sauvignon blanc, Scheurebe, Verdejo, Riesling, Grüner Veltliner, Manseng y variantes Colombard. También puede utilizarse para intensificar la expresión madura y exótica en vinos rosados, vinos blancos y tintos.

Temperatura de fermentación	< 15°C	18-23°C
Perfil aromático	Ésteres	Intensificación de los aromas afrutados tiólicos: 4MMP, 3-MH, particularmente A3MH

Este producto está autorizado por la reglamentación europea vigente. La pureza y la calidad del producto están controladas por un laboratorio especializado.

Dosis y aplicación

20-30 gr/hl permiten llegar a la cantidad óptima de células viables y garantizar un inicio inmediato de la fermentación y la superioridad de estas levaduras frente a levaduras indígenas.

La rehidratación de Oenoferm® X-thiol se realiza con una mezcla templada (37-42°C) de agua y mosto en la misma proporción correspondiente a 10 veces su volumen. Incorporar Oenoferm® X-thiol poco a poco y dejar reposar durante 20 minutos. Después añadir la suspensión de levaduras al volumen total mezclando bien. La diferencia de temperatura entre las levaduras y el mosto frío no debe sobrepasar los 8 °C para no provocar un choque térmico que afectaría negativamente a la viabilidad de las levaduras.

Envase

Paquetes al vacío de 500 gr.

Almacenamiento

Debe almacenarse en su envase original, bien cerrado, en ambiente fresco (5-15°C) y seco.



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