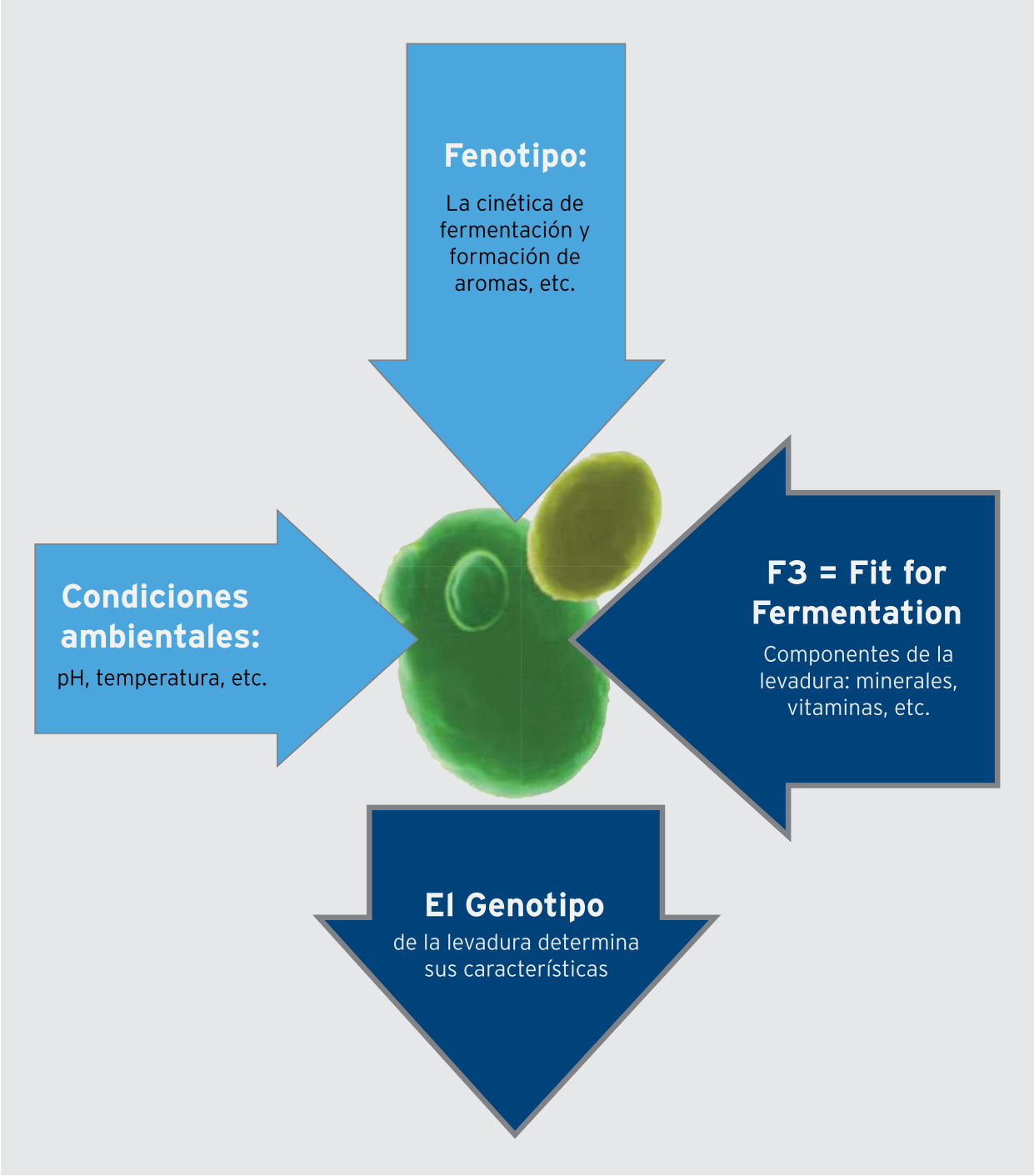
F3 = Fit for Fermentation

Nuevo concepto de Erbslöh

Erbslöh F3 - Proceso de producción de levadura



Factores fundamentales que influyen en la célula de levadura. El concepto F3 compensa las influencias negativas del medio ambiente y garantiza una fermentación completa.

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

Levaduras

Nuevo concepto de Erbslöh

Para una provisión equilibrada de levaduras con nutrientes en su producción y en la fermentación, adaptado al cambio climático.

Las levaduras y el cambio climático

El cambio climático tiene influencia directa sobre los microorganismos y también sobre las condiciones de fermentación. Veranos más calurosos y ciclos hidrológicos del agua diferentes modifican no solo la microflora, sino también los nutrientes aportados a la vid y consecuentemente a las levaduras.

Consecuencias de los cambios de estas condiciones marco para el desarollo de la fermentación:

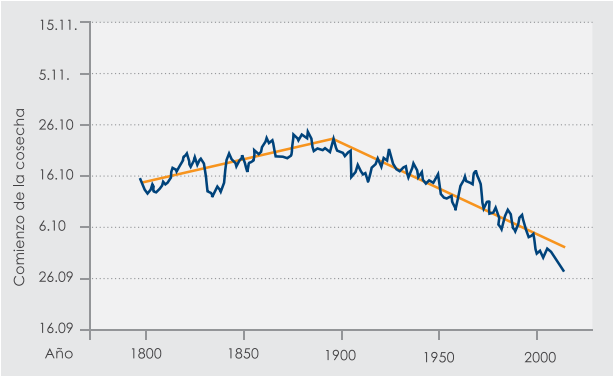
· Elevado densidad del mosto y aporte deficiente de vitaminas, minerales y nitrógeno.
· Incremento de la competencia debido al incremento de la flora microbiana indígena.
· Nuevas especies de los países y regiones del sur de Europa benefician las fermentaciones fallidas y aromas indeseados.
· Aumento de la variedad y cantidad de restos de pesticidas.

En Erbslöh hemos acumulado y analizado evidencias científicas, descubrimientos y conocimientos basados en nuestros ensayos para desarrollar un concepto de futuro que asegure una fermentación óptima y fiable.

Zonas climáticas

Los cambios climáticos influyen las zonas de vegetación donde se cultiva la vid y causan una desviación hacia los polos.

Comienzo de la cosecha



En el ejemplo del Castillo de Johannisberg en la región del Rin, Alemania, se puede observar desde hace 100 años el cada vez más temprano comienzo de la cosecha. Fuente: Stock, M; Ritter, G.

F3 = Fit for Fermentation

Las reconocidas cepas Oenoferm® de Erbslöh, experimentan un aumento en su fortaleza ya en la etapa de producción, bajo el marco del concepto F3 de producción de levaduras. Para el cultivo de la levadura se usa un medio de propagación rico en minerales y vitaminas. Durante el proceso, desde la fase de propagación hasta que se obtiene la densidad óptima de células, las levaduras reciben todo lo necesario para una fermentación segura, aún en situaciones de estrés.
Durante el proceso F3 se obtiene la estabilidad de las membranas a través de un alto contenido en ergosterol; es por eso que las levaduras Erbslöh F3 muestran una mayor tolerancia al alcohol. Con la optimización de todo el proceso de producción se creó el nuevo standard de nutrición F3.

Conclusión

El cambio climático tiene influencia directa sobre los microorganismos y también sobre las condiciones de fermentación. Veranos más calurosos y ciclos hidrológicos del agua diferentes modifican no solo la microflora, sino también los nutrientes aportados a la vid y consecuentemente a las levaduras.

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

Levaduras Oenoferm®

Características de la gama Oenoferm - Vinos Blancos

		Oenoferm® Bio	Oenoferm® Freddo F3	Oenoferm® Bouquet F3
Aroma	**Aroma**	Respeta los aromas típicos de la variedad, del viñedo y del suelo.	Aromas muy francos, fomentando los aromas de la variedad, de cítricos y manzana y melocotón, con tonos florales. Vinos muy frescos y vivos.	Se fomentan los aromas a frutas exóticas maduras, de grosellas y aromas florales dulces.
Aroma	**Recomendación**	Para una cinética de fermentación segura y perfil orga-noléptico del terroir.	Para vinos frutales y frescos, en los cuales debe permanecer en el fondo la tipicidad de la variedad y de consumo joven.	Para vinos muy aromáticos, intensos y exóticos e ideal para vinos de añada.
Aroma	**Cepas recomendadas**	Cepas de uvas blancas.	Macabeo, Verdejo, Sauvignon Blanc, Airén, Xarello, Parellada Pardina, Cayetana.	Gewürztraminer, Chardonnay, Viognier, Moscatel, Torrontés.
Aroma	**Tipo enológico deŁ levadura**	Bayanus	Bayanus	Bayanus
Cinética de fermentación	**Características Kil er**	++	++	++
Cinética de fermentación	**Dosis recomendada en g/1 O OL**	20-30	20-30	20-35
Cinética de fermentación	**Formación de espuma en la rehidratación**	Media	Media	Baja
Cinética de fermentación	**Transcurso de la fermentación**	Rápida y segura, aún con bajas temperaturas	Rápida y segura, aún con bajas temperaturas	Rápida y segura
Cinética de fermentación	**Grado de fermentación final**	Completo	Completo	Completo
Cinética de fermentación	**Otros atributos**	Baja producción de acidez volátil	Baja producción de acidez volátil y SH2, con baja formación de espuma durante la fermentación.	
Parámetros que influyen	**Requerimiento de nitrógeno**	alto / bajo	alto / bajo	alto / bajo
Parámetros que influyen	**Rango de temperatura recomendada**	16-22	13-17	16-20
Parámetros que influyen	**Nutriente recomendado**	LevActiv A LevActiv B	LevActiv A LevActiv B	LevActiv A LevActiv B
Parámetros que influyen	**Resistencia al alcohol en %vol.**	Hasta 16	Hasta 16	Hasta 16
Parámetros que influyen	**Influencia en la fermentación maloláctica**	Neutra	Bastante inhibidora	Neutra

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

Levaduras Oenoferm®

Características de la gama Oenoferm - Vinos Tintos

		Oenoferm® Bio	Oenoferm® Rouge F3	Oenoferm® Color F3	Oenoferm® PinoType F3
Aroma	**Aroma**	Respeta los aromas típicos de la variedad, del viñedo y del suelo	Fomenta los aromas de las bayas rojas, cerezas, así como nueces y aromas especiados	Aromas frutales, con marcadas notas de cereza, ligeros matices vegetales, cacao, nueces y casis	Aromas frutales, ligeramente especiados combinado con aromas a bayas, especialmente fresas. Paladar suave, cremoso y complejo
	Recomendación	Para una cinética de fermentación segura y perfil organoléptico del terroir.	Para vinos con notas frutales muy marcadas, y también con potencial de crianza.	Para vinos tintos estructurados de color estable, con marcados aromas frutales, con claro potencial de envejecimiento.	Para vinos elegantes con el objetivo de lograr vinos tintos jovenes y frescos
	Cepas recomendadas	Cepas de uvas tintas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano y Cabernet Franc.	Pinot Noir, Tempranillo, Garnacha
	Tipo enológico de Ł levadura	Bayanus	Cerevisiae	Bayanus	Cerevisiae
Cinética de fermentación	**Características Killer**	++	+	++	+
	Dosis recomendada en g/100 L	20-30	20-30	20-30	20-30
	Formación de espuma en la rehidratación	Media	Baja	Marcada	Moderada o Media
	Transcurso de la fermentación	Tranquila y segura, bajo condiciones normales	Fermentación continúa	Fermentación continúa	Moderada, pero de fermentación continúa
	Grado de Ł fermentación final	Completo	Completo	Completo	Completo
	Otros atributos	Estabiliza polifenoles	Estabiliza polifenoles	Muy buena estabilidad del color	Conservación ópitma del color y alta formación de glicerina
Parámetros que influyen	**Requerimiento de nitrógeno**	alto / bajo	alto / bajo	alto / bajo	alto / bajo
	Rango de temperatura recomendada	20-26	18-28	18-28	20-28
	NutrienteŁ recomendado	LevActiv A LevActiv B	LevActiv A LevActiv B	LevActiv A LevActiv B	LevActiv A LevActiv B
	Resistencia al alcohol en % vol.	Hasta 15	Hasta 15	Hasta 15	Hasta 15
	Influencia en la fermentación maloláctica	Neutra	La fomenta	Neutra	La fomenta

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