

Oenoferm[®] Bio

Levadura seca certificada ecológica/orgánica para vinos orgánicos tintos, rosados, blancos y espumosos.



DE-ÖKO-003
EU Agriculture



Oenoferm Bio es la primera levadura ecológica/orgánica certificada para vinos tranquilos y espumantes procedente de la viticultura ecológica y orgánica.

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 la reglamentación UE n° 1254/2008, según los criterios de la certificación estadounidense NOP (National Organic Program).

La levadura Oenoferm Bio 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. La investigación más actual demostró que la levadura es también muy ideal para la segunda fermentación de vinos espumosos.

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

Características y efecto

- Alto poder de implantación y robustas características fermentativas.
- Recomendado para segunda fermentación de vinos espumosos
- Enfatiza los caracteres varietales y del terroir.
- 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.
- 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°.

Principales características

Aplicación	Vinos blancos, rosados, tintos y espumosos 
Tolerancia al alcohol	16,5% v/v
Rangos de temperatura de fermentación	de 14°C a 28°C
Blancos y Rosados - Temperatura recomendada	de 14°C a 22°C
Tintos - Temperatura recomendada	de 20°C a 28°C
Espumosos - Temperatura recomendada	de 14°C a 20°C
Influencia en la FML	Neutra
Necesidades nutricionales	Media 
Perfil Aromático	Vinos de terroir en su expresión varietal

Dosificación

Dosis 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.

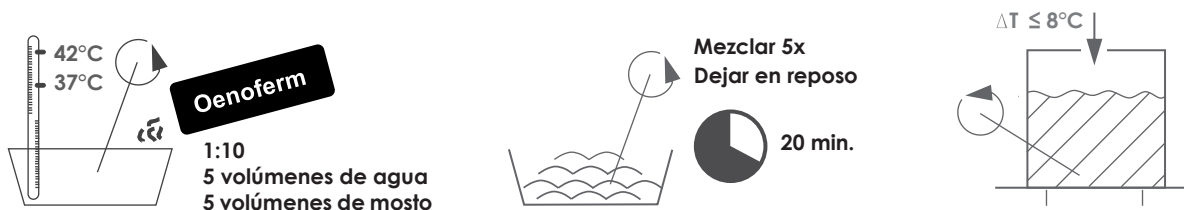
Espumantes: 25 g/100 L de vino base. Oenoferm Bio es la primera levadura seca ecológica certificada para vinos y espumosos ecológicos. La cepa de levadura se seleccionó en los viñedos de Markgraf de Baden, en el castillo de Staufenberg, y se propagó exclusivamente en medios nutritivos ecológicos certificados. Destaca la variedad de uva y sus atributos típicos.

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.



Para tener una nutrición óptima del mosto/vino es recomendable el uso de LevActiv® O y/o LevActiv® D-Tox.

Almacenamiento y Conservación

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.

Presentaciones

Envase al vacío de 500 gr