



Oenoferm® Freddo

Levadura tolerante al frío para vinos frescos y afrutados

Descripción del producto

Oenoferm® Freddo es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* tolerante al frío, utilizada para preparar vinos frescos y afrutados. Enfatiza las características varietales típicas y los aromas incisivos cítricos.

Temperatura de fermentación	Desde 10 °C	Possible
	13-17 °C	Recomendado
Perfil aromático	<ul style="list-style-type: none"> • Enfatiza los típicos aromas varietales • Frutas cítricas (cítrico, pomelo) • Manzana verde 	
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Muy alta capacidad de fermentación • Capacidad de finalizar la fermentación a partir de 10 °C • Bajo requerimiento de nutrientes • Estabilización de la acidez (puede retrasar la fermentación maloláctica) • Baja tendencia a los sabores extraños • Baja producción de SO₂ • Muy poco espumante • Destacadas propiedades killer 	
Variedades recomendadas	Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca	
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> • Preparada para elaborar rosados frescos y afrutados • Para los vinos espumosos • Probada como levadura de reinicio de fermentación 	

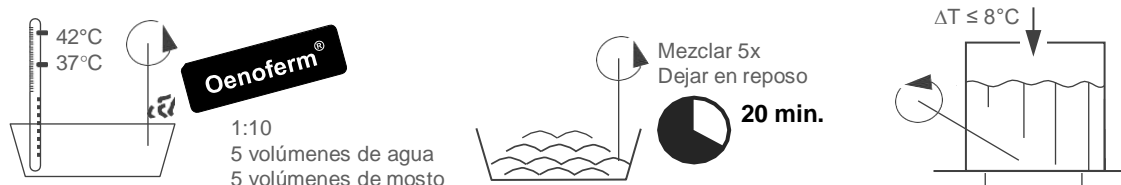
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Proceso de producción de levadura Erbslöh F3 - Recomendación para la fermentación

Nuestras cepas de levadura Oenoferm® están enriquecidas con minerales y vitaminas durante su producción utilizando el proceso Erbslöh-F3. Las levaduras fermentan así hasta que la fermentación se completa, incluso en condiciones de estrés. El aroma del vino es más puro y más incisivo.

Dosis

Recomendamos agregar 20-40 g/hl de Oenoferm® Freddo al mosto para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables. Esto asegura un buen comienzo de la fermentación y el dominio sobre los microorganismos indígenas.



Vale la pena agregar la misma cantidad de activador biológico de levadura VitaDrive® durante la fase de rehidratación de la levadura para fortificarla en una etapa temprana.

Dependiendo de la situación de los nutrientes del mosto, recomendamos usar nutrientes de levadura de las familias Vitamon® y VitaFerm®.

Almacenamiento

Envasado al vacío. Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se hayan abierto deben cerrarse herméticamente de inmediato y usarse dentro de 2 a 3 días.



Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Progress is our future

Las presentes recomendaciones se aplican tanto en la utilización del producto como en tecnología auxiliar o aditivos en el marco de buenas prácticas de elaboración. Solo este uso puede disponer de la seguridad en el producto final. De todas formas, nuestras fichas técnicas se basan en nuestros conocimientos y la experiencia actual y no aportan más que informaciones generales de nuestros productos. Debido a los tratamientos preliminares no conocidos y teniendo en cuenta los productos naturales imprevistos que se tratarán, todos los datos se proporcionan sin garantía. El cumplimiento de la ley y la reglamentación en cuanto a la utilización de nuestros productos recae en la responsabilidad del usuario. Todas las modificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Nuestras condiciones generales de venta redirigirse a www.erbsloeh.com.
Version 004 – 05/2020 MA – printed 15.05.2020