



**Oenored®**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

[info@erbsloeh.es](mailto:info@erbsloeh.es)

[www.erbsloeh.es](http://www.erbsloeh.es)

**ERBSLÖH**

# Oenored®

Autolisado puro de levadura para ayudar en la fermentación, afinar y estabilizar el color en vinos tintos



© Erbslöh

# OenoRed® – autolisado de levadura

Los polisacáridos de levadura estabilizan los antocianos y taninos procedentes de la piel de la uva



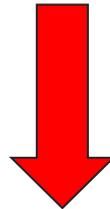
Mejora la sensación en boca y afinado



Aumenta la estabilidad del color



Redondea las aristas y taninos astringentes



Los vinos tintos aumentan su finura, la intensidad del color, la redondez y la armonía de estructura

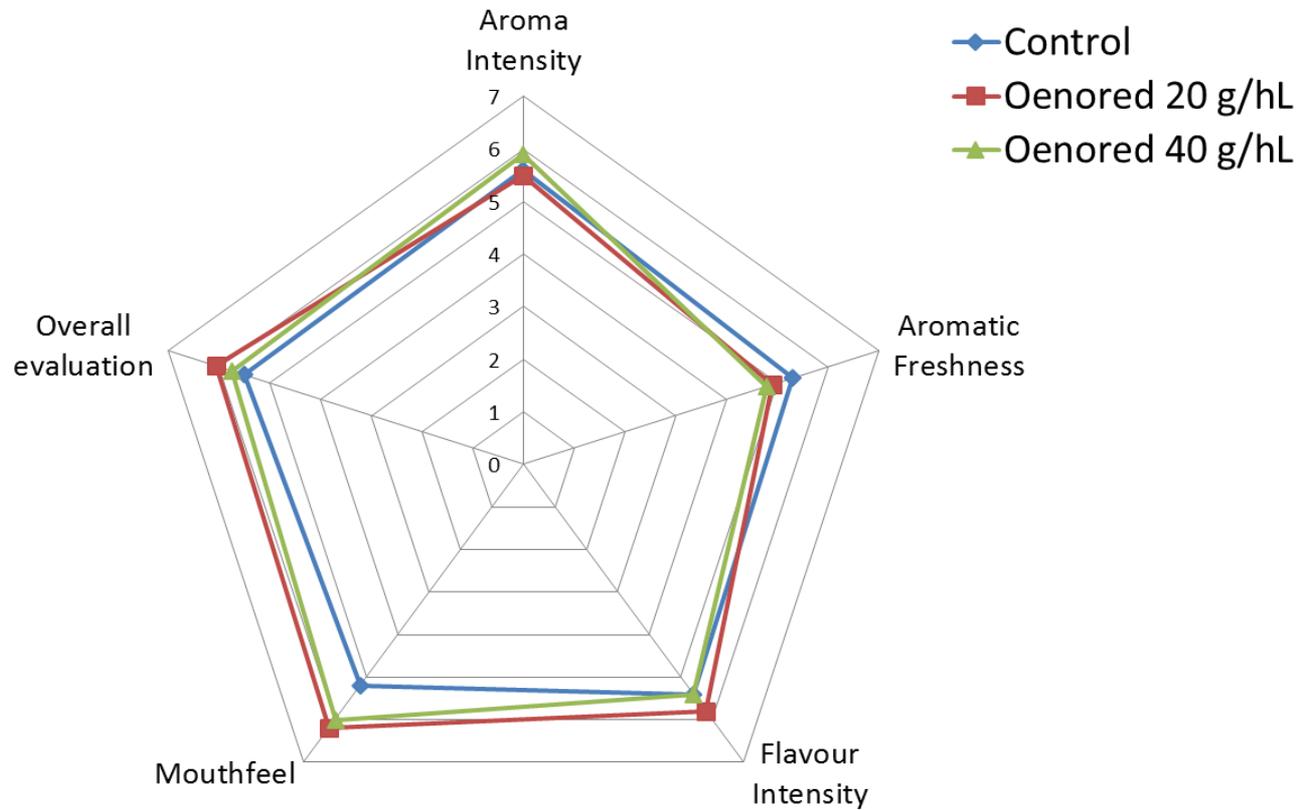
# OENORED® – ENSAYOS EN ESPAÑA

|  |                          |                          |   |
|--|--------------------------|--------------------------|---|
| <b>Bodega</b>                          |                          | <b>Producción anual</b>  | 2,500kg                                       |
| <b>Enólogo</b>                         |                          | <b>Añada</b>             | 2018  |
| <b>Localidad</b>                       | Palencia (Castilla León) | <b>Tipo de vino</b>      | Bodega experimental                           |
| <b>Fecha</b>                           | 05/10/2018               | <b>Variedad</b>          | 35% Tempranillo<br>45% Mencía<br>20% Garnacha |
| <b>Tipo de vino</b>                    | Vino tinto               | <b>Health status</b>     | Baja afectación de Botrytis                   |
| <b>Volumen fermentado</b>              | 500L                     | <b>Tipo de depósito</b>  | Depósitos de inoxidable                       |
| <b>Tipo de vendimia</b>                | En cajas                 | <b>Número de pruebas</b> | 2   |
| <b>Condiciones iniciales del mosto</b> |                          |                          |   |
| <b>Azúcares iniciales</b>              | 23ºBrix                  | <b>pH</b>                | 3,4   |
| <b>Acidez total inicial(g/L TH2)</b>   | 7,01                     | <b>YAN/FAN (mg N/L)</b>  | 280   |

# OENORED® – ENSAYOS EN ESPAÑA

| Levadura                          | Variedad   | Bodega                       | Oenoferm® B52 | Oenoferm® B52 | Oenoferm® B52 |
|-----------------------------------|--|------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Dosis                             | Tempranillo,<br>Garnacha and<br>Mencía           | Universidad de<br>Valladolid | 20 g/hL       | 20 g/hL       | 20 g/hL       |
| Nutriente de<br>rehidratación     | Vitadrive® F3                                    |                              | 20g/hL        | 20g/hL        | 20g/hL        |
| Tratamiento                       | Oenored®   |                              | 0 g/hL        | 20g/hL        | 40g/hL        |
| Nutriente                         | Vitaferm® Base<br>20g/hL 1080 ρ<br>20g/hL 1050 ρ |                              | 40g/hL        | 40g/hL        | 40g/hL        |
| Enzima                            | Trenolin® Rouge DF                               |                              | 2 ml/hL       | 2ml/hL        | 2ml/hL        |
| Temperatura<br>de<br>fermentación | 23-30 °C   |                              | 26°C          | 26°C          | 26°C          |

# OENORED® – ENSAYOS EN ESPAÑA



# OENORED® – ENSAYOS EN ESPAÑA

Escuela de Agricultura de la Universidad de Valladolid

| Análisis        | Alcohol (% v/v) | TA (g/L) | pH  | Azúcares residuales (g/L) | Acidez volátil (mg/L) |
|-----------------|-----------------|----------|-----|---------------------------|-----------------------|
| Control         | 13.1            | 6.6      | 3.7 | 1,5                       | 0.37                  |
| Oenored® 20g/hl | 13.2            | 6.5      | 3.7 | 1                         | 0.25                  |
| Oenored® 40g/hl | 13.2            | 6.3      | 3.5 | 1.8                       | 0.25                  |

## RESULTADOS

- Oenored® mejora la integración de los taninos, reduciendo la astringencia.
- Oenored® aumenta la intensidad aromática y mejora el vino en general.
- Oenored® no tiene efectos negativos del aroma en el vino.

# OENORED® – RESUMEN

- OenoRed® se usa frecuentemente en vinos tintos y aumenta la estabilidad del color.
- Es un derivado natural de levadura que contiene elevada proporción de paredes celulares y polisacáridos ricos en manosa y glucosa. Los polifenoles reaccionan específicamente con las manoproteínas que pueden unirse a taninos astringentes. Los resultados son vinos tintos que aumentan su finura.
- OenoRed® se usa en mosto o durante la fermentación para promover la protección y la complejidad de forma temprana. Cuando se usa al final de la fermentación, puede unirse a taninos duros, y los vinos se vuelven más suaves al paladar.
- Además, OenoRed® es un nutriente de fermentación. Puede usarse como complemento a la nutrición de la levadura con DAP u otros nutrientes. Esto conduce a una mejora significativa en la calidad del vino.