



Oenoferm® Bouquet

Levadura de vino blanco para desarrollar aromas de frutas frescas y vivas.

Descripción de producto

Oenoferm® Bouquet es una levadura de aroma especial. Forma aromas florales a través de sus propiedades metabólicas especiales.

Temperatura de fermentación	16 - 20 °C
Perfil aromático	<ul style="list-style-type: none"> • Enfatiza aromas de frutas maduras y exóticas • Produce aromas florales dulces
Características	<ul style="list-style-type: none"> • Requerimientos de moderados a altos de nitrógeno • Alta tolerancia al alcohol
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Produce vinos densos y con mucho cuerpo
Variedades de uva recomendadas	Müller-Thurgau, Viura, Chardonnay, Moscatel, Riesling, Malvasía, Garnacha blanca, Xarel-lo
Recomendación	Perfecto para uso con vino base

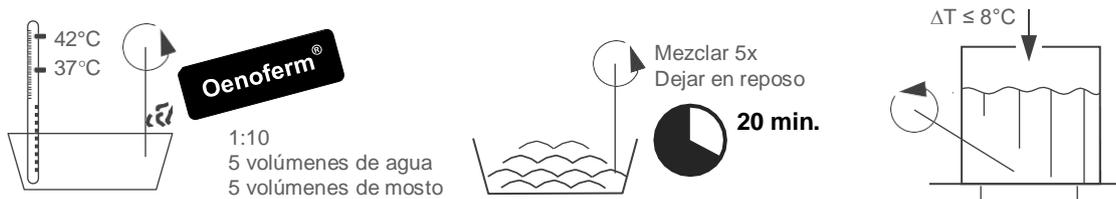
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

Proceso de producción de levadura Erbslöh F3: apto para la fermentación

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

Dosis

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



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

