



# Oenoferm® Bio

Selección Klingelberg - levadura seca orgánica certificada para vino orgánico y vino espumoso

## Descripción de producto

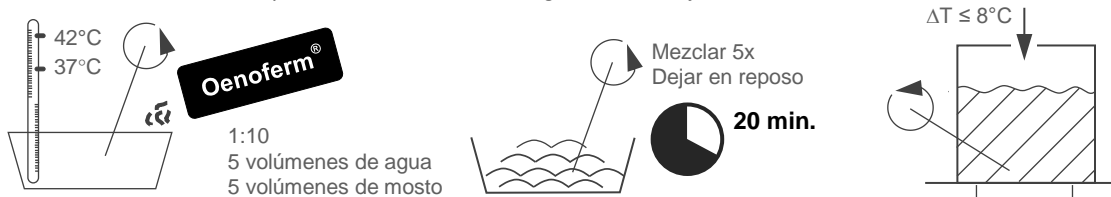
Oenoferm® Bio es la primera levadura seca orgánica certificada para vino orgánico y vino espumoso. La cepa de levadura fue seleccionada de los viñedos del Margrave de Baden en el Castillo de Staufenberg y se propagó exclusivamente en medios de nutrientes orgánicos certificados. El posterior secado y envasado se lleva a cabo de acuerdo con el Reglamento de la UE 834/2007 y el Reglamento de la UE 1254/2008. La cepa Oenoferm® Bio - Selección Klingelberg enfatiza los atributos típicos de la variedad de uva y el terruño. La levadura es miembro de la especie *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* y es adecuado para la fermentación de vinos blancos, rosados y tintos. La tolerancia al alcohol es de hasta 16.5% ABV. Los últimos resultados también demuestran su idoneidad particular para producir vino espumoso.

	Vino Blanco/Rosado	Vino Tinto	Vino Espumoso
Temperatura de fermentación	16 - 22 °C	22 - 28 °C	14 - 20 °C

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.

## Dosis

Vino: la adición de 20-30 g/hl de Oenoferm® Bio produce la población óptima de células de levadura vivas. Esto asegura un buen comienzo de fermentación y dominio sobre los microorganismos salvajes.



Se recomienda agregar VitaFerm® Bio o PuroCell® O al mosto para optimizar el suministro de nutrientes del mismo.

Vino espumoso: 25 g/hl de vino base. Oenoferm® Bio - Selección Klingelberg se rehidrata en diez veces el volumen de una mezcla 1: 1 de vino base y agua (37 - 42 °C) durante aproximadamente 20 minutos. Luego agregue a la mezcla el vino del tiraje.

## 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.



Certified organic by LACON GmbH



DE-ÖKO-003  
EU agriculture



Progress is our future

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

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 imprevisibles 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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 011 – 03/2020 MA – printed 18.03.2020