



Oenoferm® PDM

Levadura enológica para la elaboración de vino base y vinos varietales

Descripción del producto

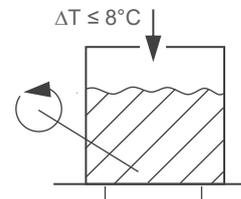
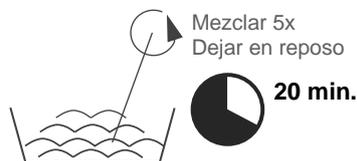
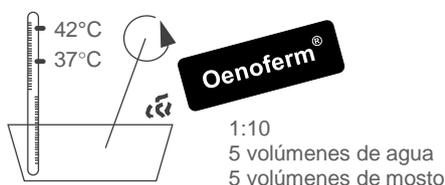
Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, seleccionada para la producción de vino espumoso en Champagne (prise de mousse). La levadura *bayanus* tiene una alta capacidad de fermentación y se caracteriza por bajos requerimientos de nutrientes y alta tolerancia al alcohol. Especialmente indicado para la fermentación en botella de vinos de alta calidad. La levadura se caracteriza por un aroma afrutado, fresco y limpio. La autólisis durante la crianza aumenta la cremosidad y la sensación en la boca.

Temperatura de fermentación	14 - 26 °C
Perfil aromático	Aroma afrutado, fresco y limpio.
Características	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (<i>bayanus</i>) • Tiempo de adaptación: corto • Velocidad de fermentación: rápida y consistente • Tolerancia al alcohol hasta 16 % ABV • Demanda nutricional: muy baja • Formación de glicerol: hasta 8 g/l
Variedades recomendadas	Todas las variedades
Recomendación	Recomendamos la adición de Erbslöh CompactLees como ayuda para la clarificación inmediatamente después de dosificar la levadura.

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

20 - 40 g/hl



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.