



# Oenoferm® Zest

Levadura para los vinos blancos y trosdos con aromas intensos y complejos

## Descripción del producto

Oenoferm® Zest es una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada de Val de Loire en Sauvignon Blanc, por su capacidad para realzar el perfil aromático de los vinos blancos y rosados, también en condiciones difíciles.

Aptitudes fermentativas:

- Excelente implantación gracias al factor killer
- Fase de latencia corta y fermentación rápida (en 10 días a 15°C)
- Fermentación a partir de 8°C
- Fermentación completa con turbideces bajas (<50 NTU)
- Rendimiento al alcohol: 14.5 % vol
- Fuerte demanda de nitrógeno: para evitar el riesgo de desviaciones organolépticas (notas sulfhídricas) y potenciar mejores cualidades aromáticas de esta cepa, el contenido de nitrógeno asimilable deberá ajustarse a >170 mg/L. Se recomienda hacer un aporte de un nutriente complejo entre el primer tercio y la mitad de la fermentación.

Características metabólicas:

- Baja producción de acidez volátil (inferior a 0.24 g/l)
- Elevada producción de ésteres: - 10 a 14°C: producción de aromas tropicales tipo mango y piña
- 16 a 18°C: producción de aromas cítricos tipo pomelo

Oenoferm® Zest representa una levadura de elección para dar valor a variedades neutras, favoreciendo la obtención de vinos aromáticos y muy frescos.

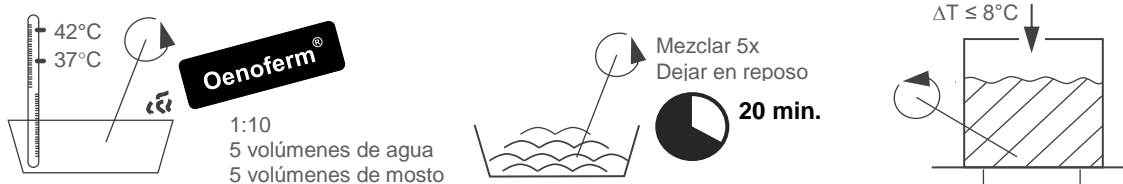
Está también adaptada para las variedades ricas en precursores aromáticos (Sauvignon Blanc,...) pues las notas varietales se amplifican y enriquecen por ésteres producidos por la levadura.

Oenoferm® Zest permite modificar el perfil aromático de los vinos obtenidos en función de la temperatura 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.

## Dosis

Dosis recomendada 20 g/hl de Oenoferm® Zest al mosto.



Se recomienda añadir la misma cantidad de activador orgánico VitaDrive® durante la fase de rehidratación para reforzar las levaduras de forma precoz. Dependiendo de la situación de los nutrientes del mosto, recomendamos usar nutrientes de levadura de las familias Vitamon® y VitaFerm®.

## Almacenamiento

Invasado 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

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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 002-05/2020 MS - printed 15.05.2020

**ERBSLÖH**

Progress is our future