



OenoRed®

Nutriente a base de autolisado de levadura para vinos tintos

Descripción del producto

OenoRed® se utiliza para suavizar los vinos tintos y aumentar la estabilidad del color. Se basa en un derivado natural de la levadura y contiene una elevada proporción de polisacáridos complejos de la pared celular. Estos polisacáridos son capaces de estabilizar los antocianos y taninos liberados por la piel de la uva. La manoproteína puede ser especialmente reactiva frente a los taninos astringentes. El resultado son vinos tintos más refinados.

Los vinos muestran una mayor intensidad de color, un acabado más redondo y una mejor integración de los taninos inarmónicos.

OenoRed® se utiliza preferentemente en mosto durante el proceso de maceración para favorecer una protección y estabilización temprana de los antocianos y taninos, fijando el color.

Además, OenoRed® también aporta elementos orgánicos esenciales para la actividad fermentativa de las levaduras.

Permitido según el Reglamento nº 2019/934 de la Comisión de la UE. El usuario debe comprobar el cumplimiento de la normativa nacional. Pureza y calidad comprobadas en laboratorio.

Beneficios	<ul style="list-style-type: none">• Suaviza taninos duros y astringentes• Mejora la sensación en boca• Aumenta el recorrido y el volumen del vino• Mejora la estabilidad del color
Recomendaciones	Usar en combinación con otros nutrientes de la familia VitaFerm® para optimizar las propiedades organolépticas del vino

Dosis

Recomendamos una adición de 30 - 40 g de OenoRed® por 100 L de mosto para conseguir los efectos descritos.

Almacenamiento

Conservar en un lugar seco y fresco. Los paquetes abiertos deben sellarse y consumirse lo antes posible.

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

ERBSLÖH
Progress is our future