



Oenoferm® MProtect

Levadura silvestre *Metschnikowia pulcherrima* para el control de la microbiota de uva espontánea

Información del producto

La cepa de levadura Oenoferm® MProtect es una levadura silvestre de la especie *Metschnikowia pulcherrima* para la prevención de defectos de sabor causados por la flora espontánea de la uva. En particular, se evitan los aromas no deseados, como la acidez volátil y los olores de disolventes causados por la formación de ácido acético o acetato de etilo. El objetivo no es la fermentación, sino la reducción de SO₂, mediante el cual se controla la flora nativa. Esto es más efectivo cuando la levadura se usa lo antes posible.

Temperatura de aplicación	5-15 °C
Variedades recomendadas	<ul style="list-style-type: none">Variedades blancas y tintas
Ventajas adicionales	<ul style="list-style-type: none">Más ahorro de SO₂, en combinación con la Oenoferm® IconeEvita los sabores como la acidez volátil y otros subproductos de fermentación.Tolerancia al alcohol hasta 6 % vol.

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 & Aplicación

Recomendamos agregar 5-15 g/hl de Oenoferm® MProtect al mosto o pasta para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables. Esto asegura el dominio sobre la microbiota espontánea. La levadura se rehidrata a máx. 30 °C en 10 veces la cantidad de agua (o agua: mezcla de mosto) para garantizar una buena distribución y actividad durante la aplicación. También se puede usar directamente sin rehidratación.

Dependiendo de la situación de los nutrientes del mosto, recomendamos utilizar nutrientes de levadura de las familias Vitamon® y VitaFerm® para la adición de la segunda levadura para la fermentación final. La segunda levadura se agrega 24 horas después de la aplicación de Oenoferm® MProtect. Se recomienda agregar la misma cantidad de nutrientes de levadura biológica VitaDrive® F3 a la levadura durante la fase de rehidratación para fortalecer la segunda levadura en una etapa temprana. Como segunda levadura, recomendamos Oenoferm® Icone u Oenoferm® Color F3 para los vinos tintos. Oenoferm® X-thiol F3 u Oenoferm® X-treme F3, son particularmente adecuados para la producción de vino blanco.

Almacenamiento

Vida útil: 24 meses. Envasado al vacío. Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse inmediatamente y usarse dentro de 2 a 3 días.