



# Oenoferm® C2

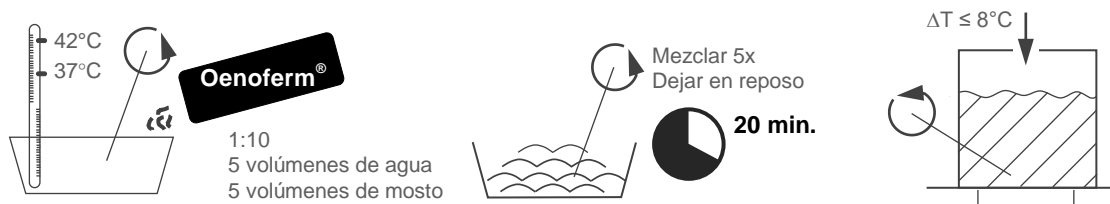
Levadura para fermentación alcohólica de sustratos a base de frutas o almidón

## Descripción del producto

Oenoferm® C2 es una levadura seca activa para la fermentación de sustratos a base de fruta, uva y almidón. Esta cepa asegura la fermentación incluso en condiciones difíciles. La alta tolerancia al alcohol y el requerimiento moderado de nutrientes son los factores que caracterizan a esta levadura.

<b>Temperatura de fermentación</b>	14 - 38 °C
<b>Perfil aromático</b>	Baja formación de componentes aromáticos
<b>Características</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inicio rápido de la fermentación</li> <li>• Buena adaptación a medios con alta densidad relativa</li> <li>• Alta tolerancia al alcohol, hasta 16 % vol.</li> <li>• Requerimiento moderado de nutrientes</li> <li>• Larga durabilidad y propapagación continuada de la levadura</li> </ul>
<b>Recomendada para</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentaciones a base frutas (e.j. sidra, pulpa de frutas, mosto de uva)</li> <li>• Fermentaciones a base de almidón (e.j. puré de cereales)</li> </ul>
<b>Recomendación</b>	Se aconseja el aporte de nutrientes adicionales para lograr un mayor rendimiento

Permitido según el Reglamento de la comisión de la UE nº (EC) 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.



## Dosis

Recomendamos adicionar 20 - 60 g Oenoferm® C2 en 100 l de sustrato, para obtener la cantidad óptima de células viables de levadura. De esta manera se asegura un rápido inicio de la fermentación y el dominio de la levadura frente a otros microorganismos indígenas. Dependiendo de la situación nutricional, recomendamos encarecidamente usar nutrientes de levaduras de las familias Vitamon@ y Vitadrive@. Es más que aconsejable añadir también la misma cantidad del Activador de la fermentación Vitadrive F3 durante la fase de rehidratación para fortalecer la levadura en la etapa inicial.

Fermentación de sidra, mosto de uva	20 g/hl
Sidra de alta densidad	20 g/hl
Concentrado de manzana altamente diluido (> 50 % contenido de zumo)	30 g/hl
Sustratos de cultivo deficientes (e.j. solución acuosa de sirope de glucosa)	40 - 60 g/hl
Levadura fresca para multiplicación	40 g/t mezcla

## Almacenamiento

Envasado al vacío. Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se hayan abierto deben cerrarse herméticamente de inmediato y usarse al cabo de 2 a 3 días.