



Oenoferm® Icone

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.
www.erbsloeh.es

Oenoferm[®] Icone

Menos es más! Erbslöh te muestra como.

Levadura resistente al alcohol con baja producción de SO₂

Para vinos tintos de primera calidad destinados a crianza



Características de Oenoferm® Icone

- **Oenoferm® Icone es una levadura para elaborar vinos tintos destinados a la crianza.**
- **Esta levadura muestra seguridad fermentativa incluso en condiciones difíciles.**
- **Se caracteriza por la extremadamente baja producción de SO₂ y aumento de liberación de polisacáridos.**
- **Oenoferm® Icone produce vinos redondos, estructurados y francos.**

Características de Oenoferm® Icone

- **Baja producción de SO₂**
- **Elevada liberación de polisacáridos**
- **Baja necesidad de nitrógeno**
- **Buena conservación del color**
- **Facilita la FML**
- **Baja formación de acidez volátil**
- **Resistencia al alcohol superior a los 16.5 % vol**
- **Capacidad de envejecimiento y vinos redondos**

Ensayos en vendimia- Oenoferm® Icone

- Alemania
- Francia
- España
- Australia



Oenoferm® Icone - Alemania

Comparación de levaduras

Oenoferm® Icone

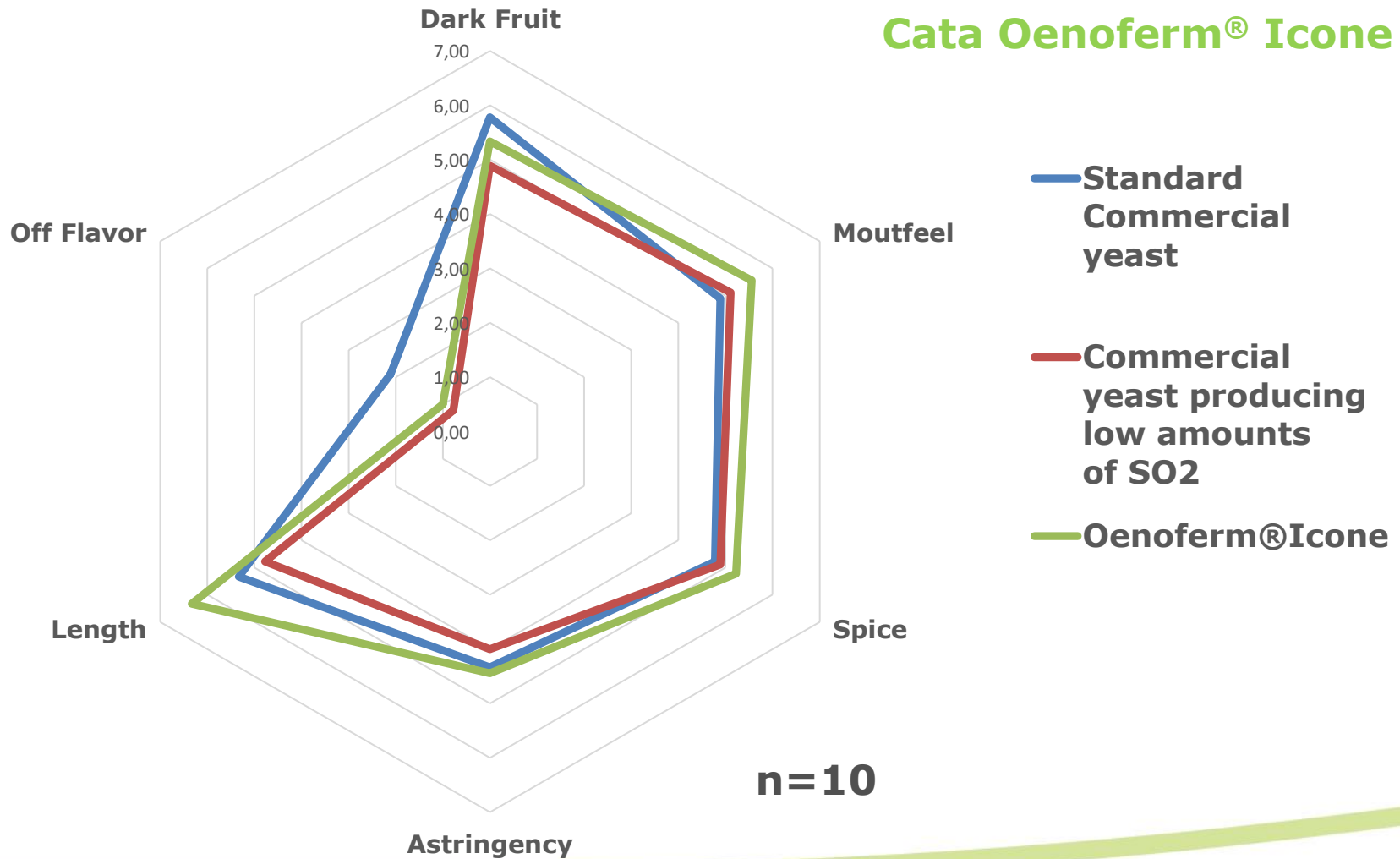
Levadura estándar comercializada

**Levadura comercial con baja
producción de SO₂**

Mosto	
Variedad:	Merlot
Añada:	2018
Nivel de azúcar:	102° Oe
SO₂ total:	10 mg/l
NFA:	118 mg/l
Acidez total:	7,6 g/l
Dosificación:	20 g/hl

Oenoferm® Icone - Alemania

Cata Oenoferm® Icone

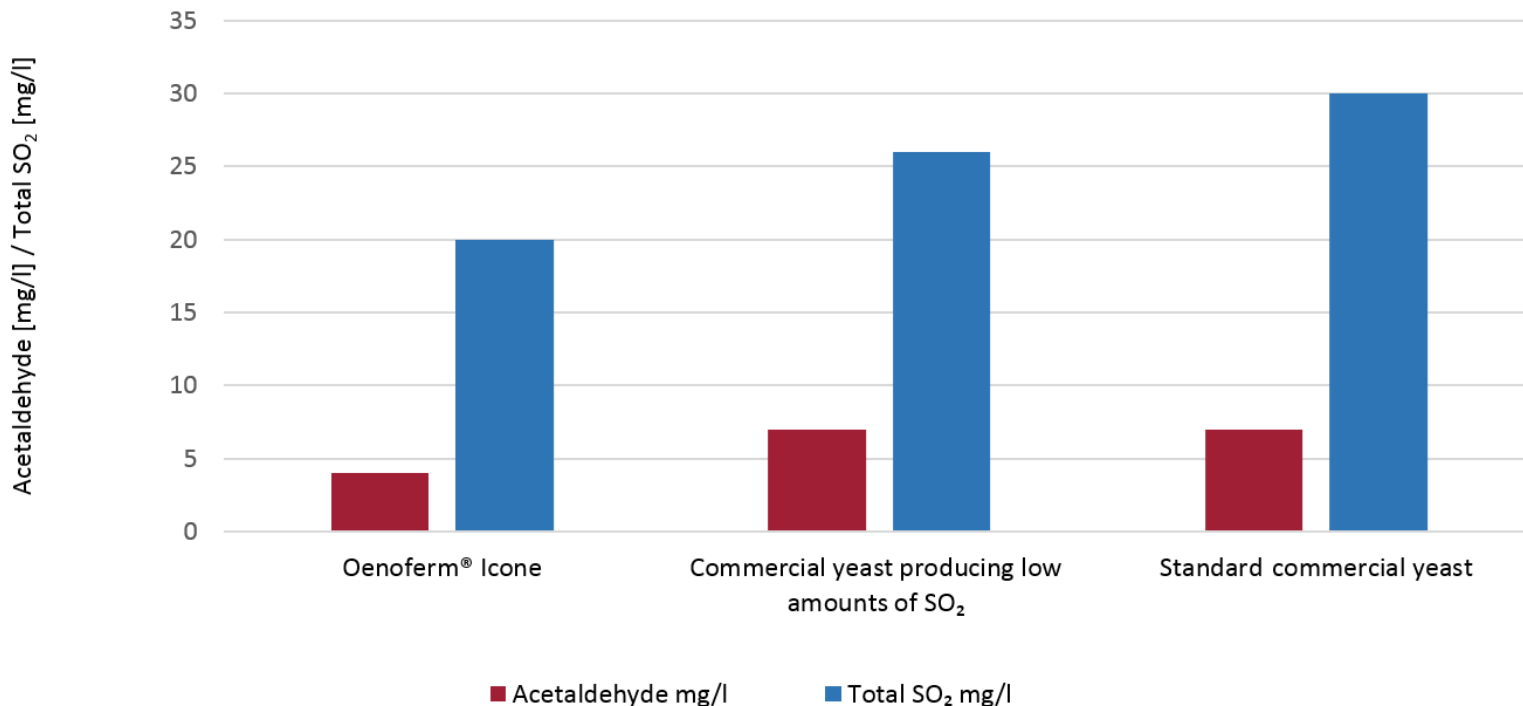


Oenoferm® Icone - Alemania

	Oenoferm® Icone	Cepa comercial de baja producción de SO ₂	Levadura estándar comercial
Ácido acético g/l	0,39 0,36	0,41 0,39	0,35 0,40
Acido málico g/l	0,18 0,17	0,23 0,18	0,25 0,20
Glucosa g/l	0,06 0,05	0,10 0,08	0,12 0,10
Fructosa g/l	0,07 0,09	0,08 0,08	0,07 0,06
Acidez total g/l	5,9	6,0	5,8
Alcohol g/l	110 107	108 106	105 109
Acetaldehído mg/l	4	7	7
SO₂ total mg/l	20	26	30

Oenoferm[®] Icone - Alemania

Formación de SO₂ y acetaldehído por Oenoferm[®] Icone

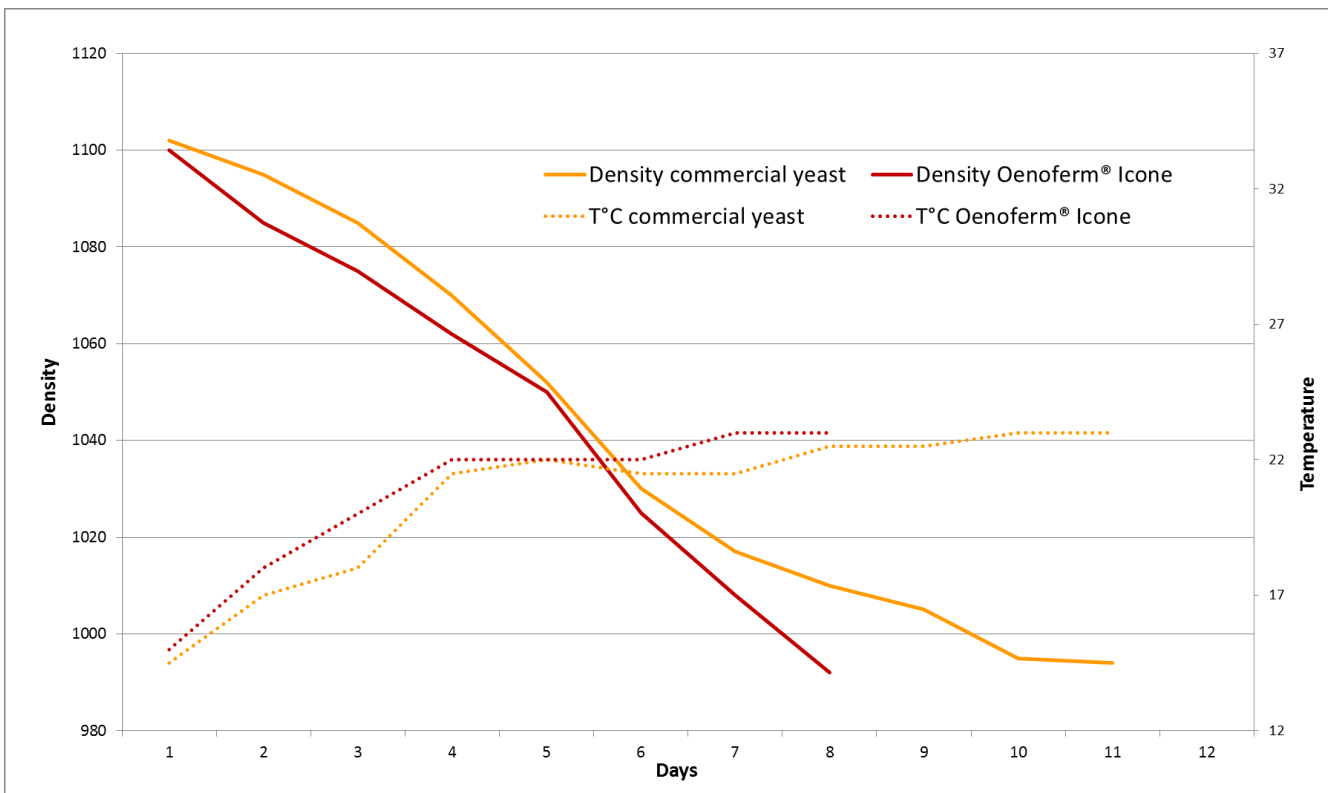


Oenoferm[®] Icone - Alemania

Resultados

- **Diferencias significativas en la producción de SO₂ en FAL**
- **Oenoferm Icone[®] tiene un inicio temprano y es ligeramente más rápida en la FML (datos no mostrados)**
- **No hay diferencias significativas en la cinética de la FAL**
- **Aroma afrutado y limpio**
- **Mejora la longitud y sensación en boca**

Oenoferm® Icone - Francia



Comparación levaduras- Cave cooperative Duras

Merlot 2018

- Oenoferm® Icone
 - Levadura comercial estándar
- SO₂ dosis: 5 g/hl
Dosis levadura: 20 g/hl

Mosto	AVTpot	AT	pH	YAN	Vino	AVT	AT	AV	pH
Levadura comercial	14,2	4,3	3,64	255	Levadura comercial	14,06	4,61	0,25	3,52
Oenoferm® Icone	13,9	4,5	3,6	245	Oenoferm® Icone	13,9	4,47	0,14	3,58

Oenoferm[®] Icone - Francia

Resultados

- **Cata en depósito: Oenoferm[®] Icone muestra elegantes aromas de frutos rojos maduros**
- **Oenoferm[®] Icone con baja producción de AV**
- **Fermentación rápida**

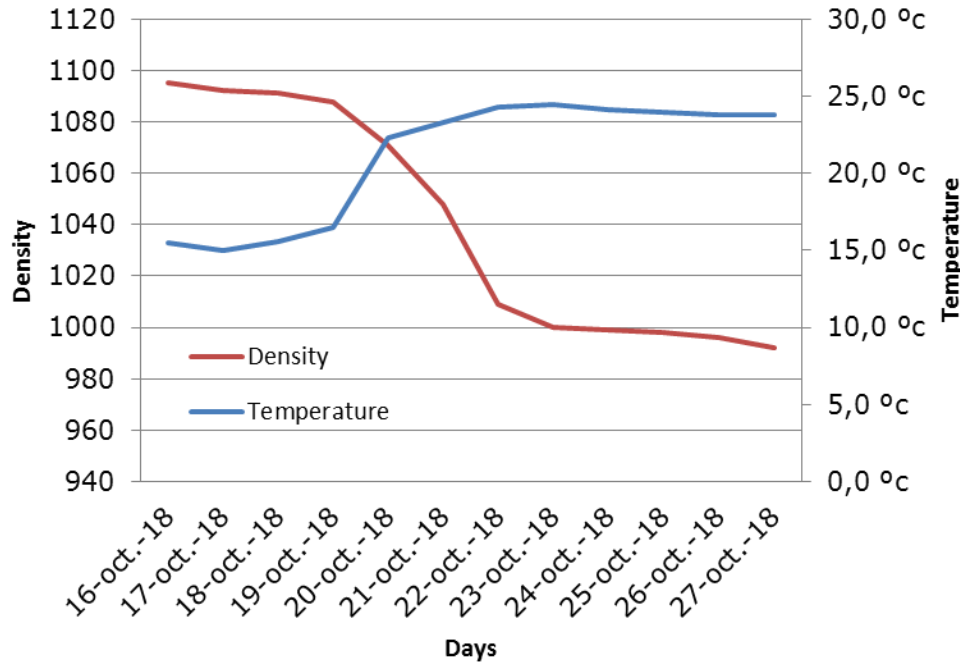
Oenoferm[®] Icone - España

Petit Verdot fermentado con
Oenoferm[®] Icone vs. Oenoferm[®] B52

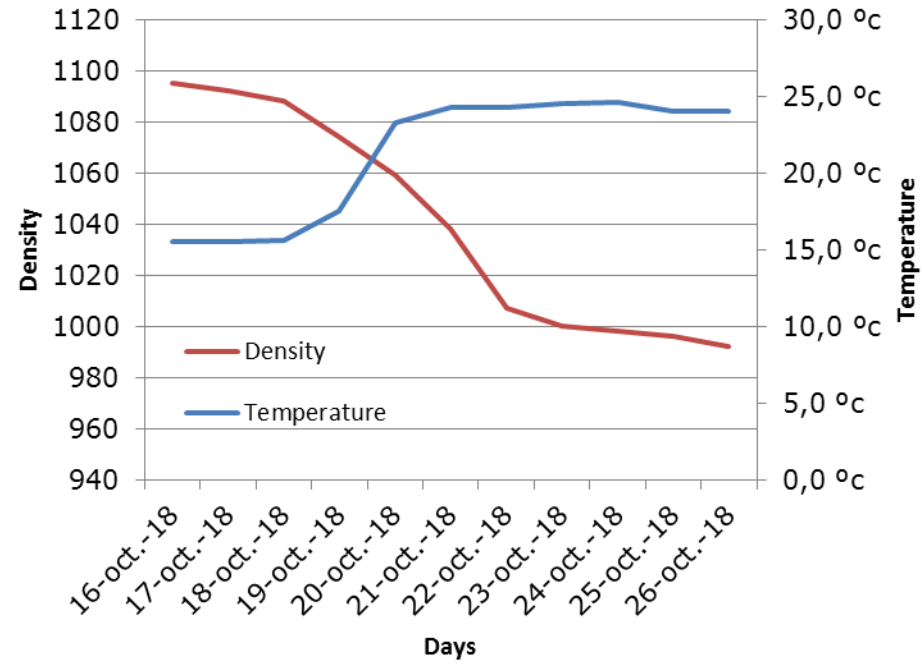
Mosto	
Variedad:	Petit Verdot
GAP	13,5 % vol
AT (g/L)	6,0
pH	3,37
NFA(mg N/L)	232
Dosis	20 g/hl
Nutriente rehidratación	20 g/hL
Nutriente	30 g/hL

Oenoferm[®] Icone - España

Oenoferm[®] Icone



Oenoferm[®] B52



Oenoferm[®] Icone - España

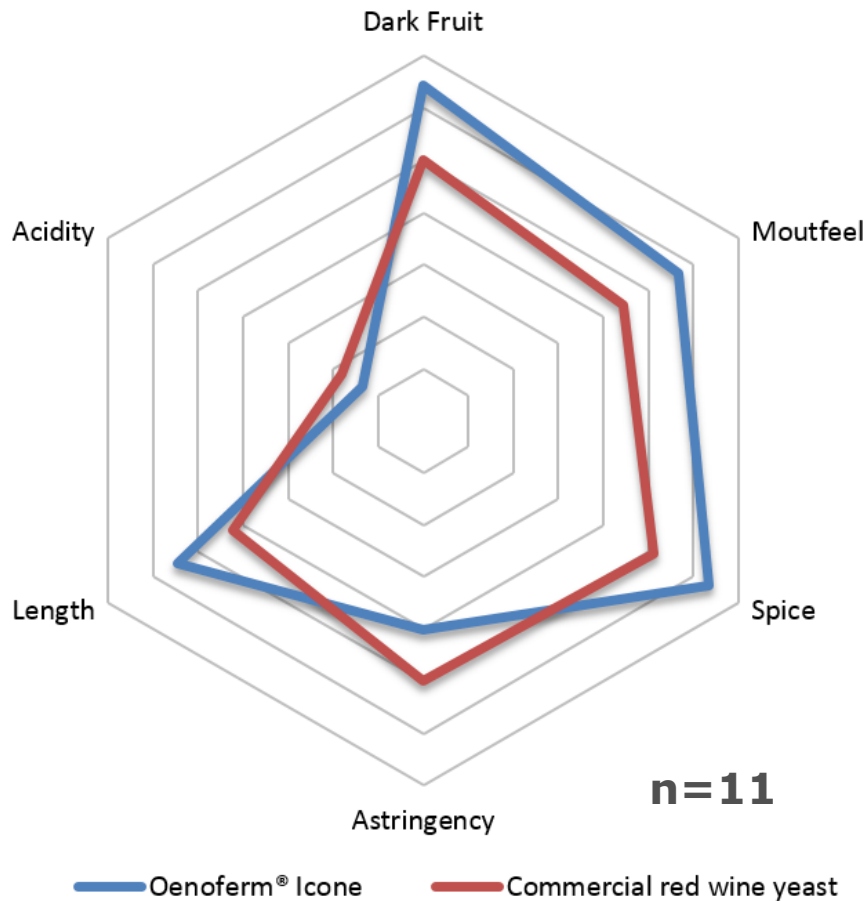
	Oenoferm [®] Icone	Oenoferm [®] B52
Cinética de fermentación	Lenta	Rápida
AV (g/L)	0,15	0,2
Azúcares residuales (g/L)	1,5	1,1
IPT	61	68
Intensidad de color	25	26
Astringencia	Sin	Mucha
Aroma	Fresco y frutal	Poco afrutado y baja intensidad
Cata	Intensidad de aromas de fermentación. Vino suave y Redondo.	Respeto los aromas y los sabores de la variedad. Elevada extracción de polifenoles.

Oenoferm[®] Icone - España

Resultados

- **Oenoferm[®] Icone con una fermentación levemente más lenta**
- **Más frescor e intensidad aromática**
- **Menos extracción de polifenoles respecto a Oenoferm[®] B52**
- **Oenoferm[®] Icone mejora la sensación en boca y tiene menor astringencia**

Oenoferm® Icone - Australia



Comparación de levaduras - Heathcote Shiraz 2018

	Oenoferm® Icone	Levadura comercial para tinto
Acido acético g/l	0,53	0,63
	0,55	0,56
Acido málico g/l	0,14	0,11
	0,14	0,11
Glucosa g/l	0,08	0,15
	0,07	0,08
Fructosa g/l	0,08	0,06
	0,05	0,06
Acidez total g/l	4,1	4,2
Alcohol g/l	112	115
	116	113
SO₂ total mg/l	21	25

Oenoferm[®] Icone - Australia

Resultados

- **Baja producción de SO₂ en la FAL**
- **Mejora la sensación en boca, sobretodo en complejidad**
- **Disminución de la astringencia**
- **Perfil marcado de frutas negras y aromas limpios**

Oenoferm[®] Icone – Beneficios para el cliente

- **REDUCCION SO₂** - Oenoferm[®] Icone muestra una más baja producción de SO₂ comparada con otras levaduras, que proporciona un mayor margen de maniobra en cuanto a la gestión del SO₂ en la cosecha y durante el envejecimiento en barrica o en depósito. Esto es particularmente importante para la FML y en vinos ecológicos donde el aumento de SO₂ puede conllevar problemas.
- **MEJOR SENSACIÓN EN BOCA-**
Ligado al aumento de la liberación de polisacáridos, los vinos son menos astringentes y más largos. Se redondean aristas y se integran mejor los taninos verdes.



Oenoferm® Icone

Beneficios para el cliente

- **FUNCIONAMIENTO** – La cinética a buen ritmo, constante y rápida conserva los aromas incluso en condiciones difíciles como el grado alcohólico elevado o bajo contenido en nitrógeno.
- **FRUTA** – Debido a la baja demanda de nitrógeno, el vino fermentado con la Oenoferm® Icone no muestra ninguna nota de reducción. Esto la destina a vinos de primera calidad, francos y con una elevada capacidad de envejecimiento




Oenoferm[®] Icone



Alkoholtolerante Hefe mit geringer SO₂ Produktion für die Erzeugung von lagerfähigen Premiumrotweinen

Alcohol-tolerant yeast with low SO₂ production, for premium red wines intended for maturation

Levure tolérante à l'alcool, faible productrice de SO₂, pour vins rouges de garde de haute expression.



**Alguna
pregunta?**

ERBSLÖH ESPAÑA, S.L.

info@erbsloeh.es

www.erbsloeh.es