



# Oenoferm® B52 NG

La cepa de levadura para condiciones extremas

## Descripción del producto

La cepa B52 NG es una *Saccharomyces cerevisiae bayanus* seleccionada en Francia por sus excelentes características fermentativas y resistencia a condiciones de vinificación extremas.

Aptitudes fermentativas :

- Excelente capacidad de implantación
- Amplio rango de temperatura de fermentación : 8 a 35 °C
- Rendimiento azúcar/alcohol : 16,2 g/l para 1 %vol.
- Consumo total de azúcares
- Importante tolerancia al alcohol : hasta 18 %vol.
- Necesidad baja de nitrógeno
- Optimo para vinos estructurados y equilibrados, con elevada extracción de polifenoles

Características metabólicas :

- Ausencia de producción de compuestos azufrados
- Baja producción de espuma
- Baja producción de alcoholes superiores
- Producción de acidez volátil normalmente inferior a 0,2 g/L.
- Alta producción de glicerol.

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.

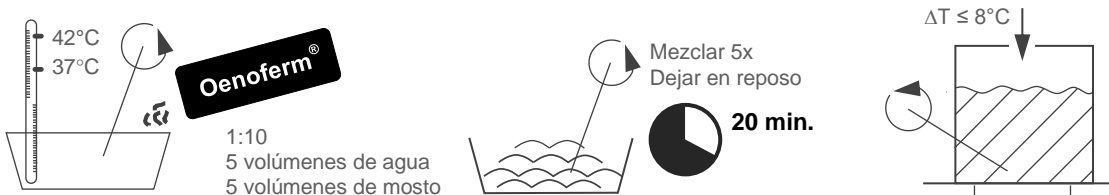
## Modo de empleo y dosificación

Vinificación en condiciones difíciles : Oenoferm® B52 NG se adapta a mostos con grado alcohólico probable elevado. Es ideal también para mostos fuertemente clarificados, o con contenido de SO<sub>2</sub> elevado.

Vinificación: Oenoferm® B52 NG potencia las características varietales. Recomendada para Tempranillo, Syrah o Cabernet Sauvignon, destinados a vinos de guarda.

Paradas de fermentación : Debido a su resistencia al alcohol y al SO<sub>2</sub>, Oenoferm® B52 NG está perfectamente adaptada para las paradas de fermentación (grado alcohólico y concentración de SO<sub>2</sub> elevados). Consultar nuestro protocolo de arranque de fermentación parada.

Dosis recomendadas : Vinos tranquilos blancos y tintos : 20 g/hl  
Paradas de fermentación : 30 a 40 g/hl



Se recomienda añadir la misma cantidad de movilizador biológico/activador VitaDrive® durante la fase de rehidratación para reforzar las levaduras. En función del estado nutricional del mosto, nuestra recomendación es usar nutrientes para la levadura de la gama VitaFerm®.

## Conservación

Condiciones de vacío. Almacenar en lugar fresco y seco. Los envases abiertos debencerrarse herméticamente y usarse en los próximos 2 o 3 días.

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

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

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 - 04/2020 MS - impreso 28/04/2020