



Oenoferm® Be-Red

Levadura orgánica certificada de vino tinto para fermentar vinos de colores profundos y estructurados

Descripción de producto

Oenoferm® Be-Red es una levadura seca pura para fermentar vinos tintos estructurados y de colores profundos. Oenoferm® Be-Red es particularmente adecuado para vinos tintos fermentados macerados, capaces de una larga maduración en barriles de madera, que se caracterizan por su complejidad y cuerpos potentes. La cepa de levadura (*Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*) apoya la polimerización del color durante la fermentación alcohólica. La levadura se propaga utilizando sustratos orgánicos certificados de alta calidad exclusivamente. El posterior secado y envasado se lleva a cabo de acuerdo con el Reglamento de la UE 834/2007 y el Reglamento de la UE 1254/2008.

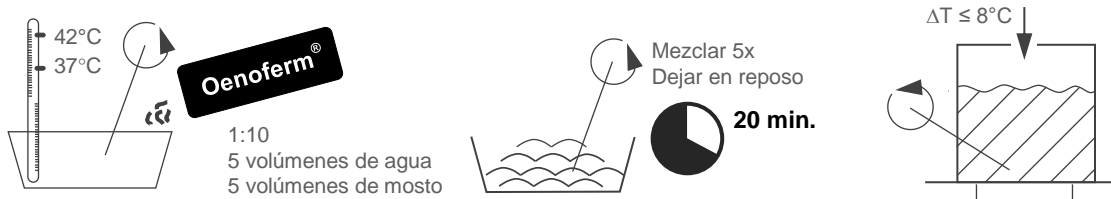
Oenoferm® Be-Red ha demostrado ser sobresaliente en numerosas fermentaciones para producir vinos tintos orgánicos convencionales y certificados. La tolerancia al alcohol es de hasta 15.5% ABV. Oenoferm® Be-Red promueve la fermentación maloláctica (MLF).

	Vino tinto
Temperatura de fermentación	22 - 32 °C

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

La adición de 20 - 40 g de Oenoferm® Be-Red a 100 kg de pasta da como resultado una población óptima para el inicio de la fermentación rápida y el dominio sobre otros cultivos de levadura salvajes.



Se recomienda agregar VitaFerm® Bio o PuroCell® O a la pasta para optimizar el suministro de nutrientes en el mosto.

Almacenamiento

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



Certified organic by
LACON GmbH



DE-ÖKO-003
EU agriculture

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

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.
Version 004 – 03/2020 MA – printed 18.03.2020

ERBSLÖH
Progress is our future