



# Oenoferm® Chardonnay

Levadura enológica para el carácter varietal típico de Chardonnay

## Descripción del producto

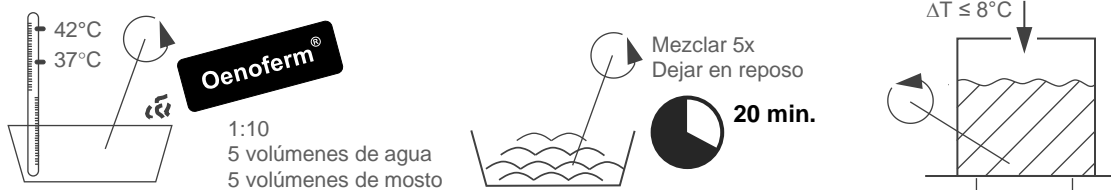
Durante la fermentación, Oenoferm® Chardonnay desarrolla aromas de pomelo, limón y frutas tropicales. Se destaca el carácter típico y jugoso de Chardonnay, con una acidez sobresaliente. La crianza sobre lías también puede tener un efecto positivo. Se pueden liberar fácilmente grandes cantidades de manoproteínas.

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.

Temperatura de fermentación	16 - 22 °C
Perfil aromático	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uva, cítricos</li> </ul>
Características	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> <li>• Inicio de la fase de fermentación: moderada</li> <li>• Velocidad de fermentación: moderada y consistente</li> <li>• Tolerancia al alcohol: hasta 14 % ABV</li> <li>• Formación de productos secundarios de fermentación: muy baja</li> <li>• Formación de glicerol: 5 - 8 g/l</li> <li>• Requerimiento de nutrientes: normal</li> </ul>
Variedades de uva recomendadas	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Xarelo
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La FML posterior es fácilmente posible</li> </ul>

## Dosis

20 - 30 g/hl.



Vale la pena agregar la misma cantidad de activador biológico de levadura VitaDrive® durante la fase de rehidratación de la levadura para fortalecerla en una etapa temprana. Dependiendo de la situación de los nutrientes del mosto, recomendamos usar nutrientes de levadura de las familias Vitamon® y VitaFerm®.

## Almacenamiento

Envasado al vacío. Guardar en un lugar fresco y seco. Los paquetes que se han abierto deben sellarse de inmediato y usarse dentro de 2 - 3 días