



# Oenoferm® Color

Levadura para vinos tintos de gran cuerpo y color intenso

## Descripción del producto

Oenoferm® Color es una levadura seca de *Saccharomyces cerevisiae*, var. *bayanus*, que promueve colores más profundos y estables. Da como resultado vinos tintos característicos, impulsados por taninos con buen potencial de envejecimiento y excelente cuerpo.

Temperatura de fermentación	18 - 28 °C
Perfil aromático	Aromas elegantes a fruta madura, aromas especiados a nuez y tostados
Characteristics	<ul style="list-style-type: none"><li>Alta tolerancia al alcohol (16 % ABV)</li><li>Inicio rápido de la fermentación</li><li>Requerimiento moderado de nutrientes</li><li>Neutra para la FML</li><li>Incremento de la formación de glicerol a mayores temperaturas de fermentación</li></ul>
Recomendada para	<ul style="list-style-type: none"><li>Mejorar la intensidad de color a los vinos tintos</li></ul>
Varietades recomendadas	Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot, Shiraz, Tempranillo, Cariñena, Graciano
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"><li>Para vinos tintos con potencial de envejecimiento</li><li>Para la maduración de vinos en tinos de madera o barricas</li></ul>

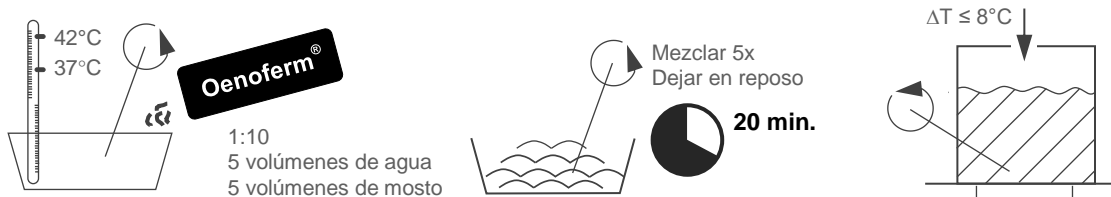
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

## Proceso de producción de levadura Erbslöh F3 - Recomendación para la fermentación

Nuestras cepas de levadura Oenoferm® están enriquecidas con minerales y vitaminas durante su producción utilizando el proceso Erbslöh-F3. Las levaduras fermentan así hasta que la fermentación se completa, incluso en condiciones de estrés. El aroma del vino es más puro y más incisivo.

## Dosis

Recomendamos agregar 20-40 g/hl de Oenoferm® Color al mosto para obtener la cantidad óptima de células de levadura viables. Esto asegura un buen comienzo de la fermentación y el dominio sobre los microorganismos indígenas.



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.

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 imprevisibles 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 004 – 03/2020 MA – printed 20.03.2020

**ERBSLÖH**  
Progress is our future