



Oenoferm® Muscat

Levadura seca activa para vinos blancos aromáticos

Descripción de producto

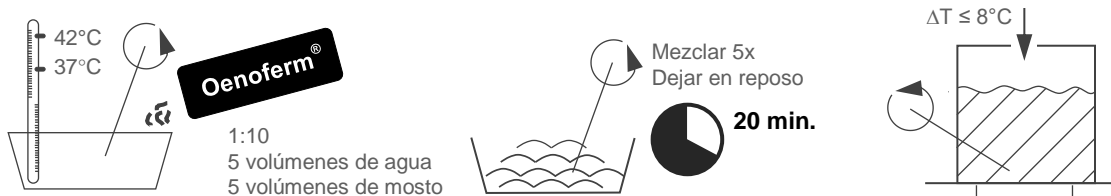
Oenoferm® Muscat es una levadura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, que en particular enfatiza las notas florales y los delicados sabores de moscatel. El objetivo es producir vinos blancos aromáticos modernos con un contenido moderado de alcohol y un mayor nivel de azúcares residuales.

Las propiedades clave de la Oenoferm® Muscat son:

- Apoya la síntesis de esters de ácidos grasos, responsables de los aromas frutales
- Un factor killer activo para establecer un dominio rápido

Temperatura de fermentación	16 - 22 °C
Perfil aromático	Vinos blancos elegantes, de muy marcado carácter frutal y floral
Características	<ul style="list-style-type: none">• Inicio de fermentación ligeramente más lento• Requerimientos medio de nutrientes• MLF puede retrasarse• Formación de glicerol de 6-7 g/l• Tolerancia media al alcohol (12% ABV)• Baja formación de SO₂ <10 mg/l y H₂S• Formación mínima de ácidos volátiles <0,15 g/l
Variedades de uva recomendadas	Todas las variedades de Muscat, Airen, Chenin blanc, Godello, Macabeo, Malvasia, Garnacha, Ugni blanc, Viognier, Viura
Recomendación	Considerar un aporte adicional de nutrientes para promover la formación de los aromas frutales

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

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

Vale la pena agregar la misma cantidad de activador biológico de levadura VitaDrive® F3 durante la fase de rehidratación de la levadura para fortalecer la levadura 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

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

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

ERBSLÖH
Progress is our future

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.
Version 003 – 03/2020 MA – printed 18.03.2020