



Oenoferm® Structure

Levadura para vinos tintos estructurados, con cuerpo y de color intenso

Descripción del producto

Oenoferm® Structure es una levadura seca, pura y cultivada para producir vinos estructurados y suaves con taninos marcados. La estructura de tanino existente se incorpora sin problemas en la estructura general del vino.

Temperatura de fermentación	de 18 - 28 °C
Perfil aromático	Aromas a nueces, bayas y cerezas
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Alta tolerancia al alcohol. 15 %vol • Gran potencial de envejecimiento del vino • Estabilización polifenólica • Aporte de manoproteína por degradación de la membrana
Variedades de uvas recomendadas	<ul style="list-style-type: none"> • Tempranillo • Cabernet sauvignon • Merlot • Graciano • Garnacha tinta
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> • Para la crianza en barricas y en depósitos de madera

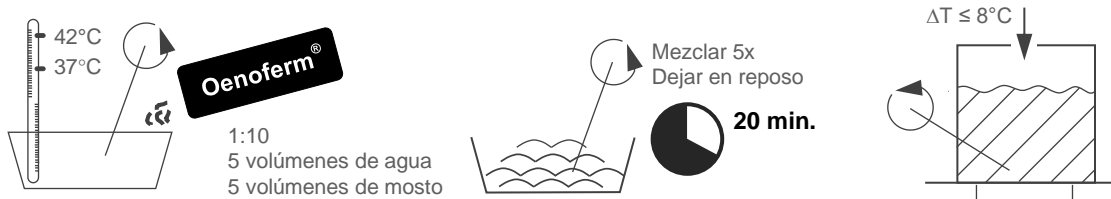
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

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® Structure 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 fortificarla 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.