



# Oenoferm® wild & pure

Aromas complejos y potencial único de fermentación único de una levadura indígena.

## Descripción del producto

Oenoferm® wild & pure es una levadura que confiere un aroma especial. Debido a sus caracteres metabólicos especiales, la levadura produce gran cantidad de ésteres frutales y aromas exóticos.

Oenoferm® wild & pure es una combinación de cepas. Combina una selección propia de una levadura salvaje *Torulasporea delbrückii* y una nueva cepa *Sacharomyces* con alta capacidad de fermentación. La cepa *Sacharomyces* asegura una fermentación completa a altos niveles de alcohol. Ambas cepas muestran un carácter sintrófico (se influyen entre sí de manera positiva).

Con Oenoferm® wild & pure es posible cambiar significativamente el estilo del vino. Es posible fermentar tanto vinos blancos como tintos cuya textura es significativamente más cremosa y que tienen un sabor y una sensación en boca más agradable y con una larga duración.

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.

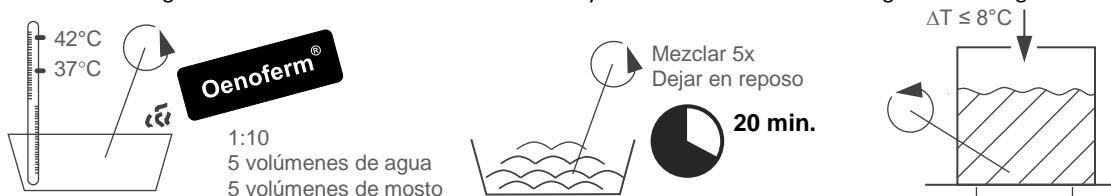
Temperatura de fermentación	Vino blanco: 16 - 20 °C	Vino tinto: 25 - 33 °C
Perfi aromático	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monoterpenos mejorados y formación de ésteres afrutados</li> <li>• Apoyar el aroma a fruta madura y exótica</li> </ul>	
Características	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisitos de nitrógeno de moderados a altos</li> <li>• Alta tolerancia al alcohol</li> </ul>	
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produce vinos con un gran cuerpo y densos (glicéricos)</li> </ul>	
Variedades de uva recomendadas	Müller-Thurgau, Moscatel, Riesling, Muscat, Macabeo, Garnacha blanca	Pinot Noir, Tempranillo, Pinotage, Garnacha
Recomendación	Perfecta para mezclarla con otra levadura	

## 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® wild & pure 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.