



Oenoferm® X-red F3

Levadura híbrida tolerante al alcohol para vinos tintos afrutados

Descripción del producto

Oenoferm® X-red F3 es una levadura seca activa de *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, que intensifica la fruta. Es una levadura híbrida libre de OGM seleccionada por nosotros, que combina las propiedades favorables de dos cepas diferentes de *Saccharomyces cerevisiae* mediante la fusión de protoplastos.

Sus propiedades clave son:

- La fermentación extraordinariamente fuerte de una cepa *bayanus*
- Promoción de un estilo individual con aromas frutales
- Puede emplearse en **siembra directa**. Para ello, recomendamos que la temperatura sea superior a 15°C.

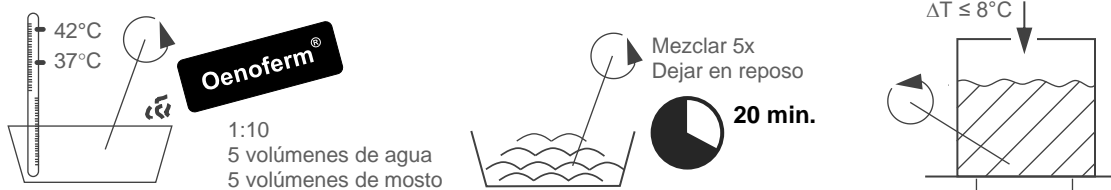
Da como resultado vinos tintos elegantes y afrutados, que se mantienen bien en el tiempo y tienen un cuerpo excelente.

Temperatura de fermentación	18 - 28 °C
Perfil aromático	Vinos tintos afrutados y con cuerpo
Características	<ul style="list-style-type: none"> • Inicio de fermentación rápido • Requerimiento nutricional bajo • FML neutra • Aumento de la formación de glicerol a temperaturas de fermentación más altas. • Alta tolerancia al alcohol (16.5 % ABV)
Variedades de uva recomendadas	Pinot noir, Tempranillo, Grancha, Cabernet sauvignon, Merlot, Shiraz
Recomendación	Considere un suministro adicional de nutrientes para promover los aromas de frutas.

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® X-red F3 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.

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 imprevistos 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 – 05/2020 M5 – printed 08.06.2020