



Oenoferm® X-thiol

Levadura híbrida tolerante al alcohol para realzar aromas exóticos

Descripción del producto

Oenoferm® X-thiol es una levadura híbrida no OGM seleccionada por Erbslöh. La fusión de protoplastos de las dos cepas diferentes de *Saccharomyces cerevisiae* se utilizó para aprovechar las propiedades positivas de las mismas. Las características más importantes son:

- La fuerza de la fermentación de una cepa *bayanus* tolerante al alcohol.
- Formación de aromas complejos de fermentación con un bouquet fresco y afrutado (pomelo rojo y grosella negra).
- Mayor producción de aromas de frutas maduras (como la fruta de la pasión)

Temperatura de fermentación	< 15 °C	18 - 22 °C
Aromas	Estilo "clima frío": perfil de aroma complejo y altamente expresivo para promover un estilo de vino varietal moderno y típico	Aumento de los aromas afrutados tiólicos (4-MMP, 3-MH, especialmente 3-MHA): cassis, pomelo, frutas exóticas, boj.
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> • Requerimiento de nutrientes de bajo a moderado. • Muy baja Producción de SO₂ y H₂S 	
Variedades de uva recomendadas	Sauvignon blanc, Riesling, Grüner Veltliner, Pinot family, variedades de Muscat, Malvasia	
Recomendación	Perfectamente adecuado para aumentar los sabores a frutas maduras y exóticas en los vinos rosados	

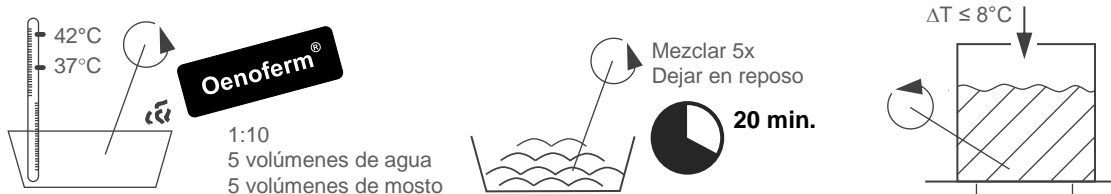
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

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® X-thiol 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.



Progress is our future

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 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 004 – 03/2020 MA – printed 23.03.2020