



# Oenoferm® X-treme

Levadura híbrida de fermentación fuerte para aromas afrutados y minerales

## Descripción del producto

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

- La fermentación extraordinariamente fuerte de una cepa *bayanus* tolerante al frío.
- Promoción del estilo de aroma individual hacia la mineralidad, con componentes afrutados y especiados bien integrados.
- Puede emplearse en **siembra directa**. Para ello, recomendamos que la temperatura sea superior a 15°C.

Temperatura de fermentación	10 - 17 °C
Perfil aromático	Aromas varietales típicos con un potente bouquet y buena longitud.
Otros beneficios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propiedades estabilizadoras de la acidez</li> <li>• Bajo requerimiento de nutrientes</li> <li>• Formación baja de SO<sub>2</sub></li> <li>• Puede ser utilizada como levadura para elaborar vino espumoso</li> <li>• Adecuada para reinicio de la fermentación</li> </ul>
Variedades de uva recomendadas	Riesling, Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Silvaner, Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Moscatel, Macabeo
Recomendación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede combinar con Oenoferm® wild &amp; pure para modificar el estilo y aumentar la variedad de aromas</li> </ul>

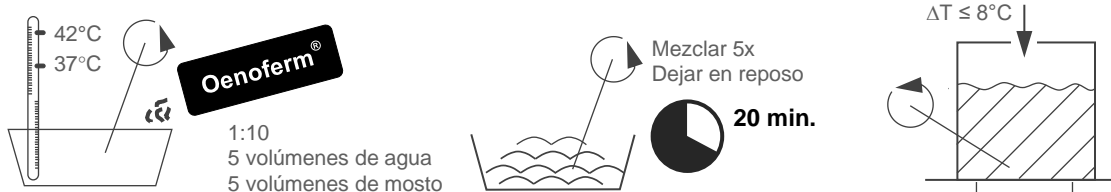
Permitido según el Reglamento de la Comisión de la UE no. 934/2019. El usuario debe verificar el cumplimiento de la normativa nacional. Su pureza y calidad se comprueban en laboratorios especializados.

## 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-treme 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.



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 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](http://www.erbsloeh.com).  
Version 004 – 05/2020 MS – printed 08.06.2020