



# OenoRed

OenoRed® es un producto sometido a autólisis de levadura pura para ayudar en fermentación, suavizar y estabilizar el color de los vinos tintos.

## Características

OenoRed® se utiliza para suavizar la tanicidad y aumentar la estabilidad del color de los vinos tintos. Es un derivado de levadura natural que contiene una alta proporción de polisacáridos complejos en su pared celular, principalmente estos polisacáridos consisten en manosa y glucosa.

El efecto de OenoRed® y de sus polisacáridos y manoproteínas es la estabilización de los antocianos y la integración de taninos liberados de la piel de la uva a lo largo de la fermentación. Especialmente las manoproteínas son muy reactivas frente a los taninos, uniéndose a estos polifenoles reducen la sensación astringente en el vino. Los resultados son vinos tintos con mayor redondez y suavidad en boca.

Los vinos tratados con OenoRed® se presentan con un color más intenso, un acabado más redondo y una mejor integración de los taninos inmaduros.

OenoRed® se usa preferentemente en mosto o durante el proceso de maceración al inicio de la fermentación para promover una protección y estabilización temprana de los antocianos y taninos, fijando el color. Mientras que cuando se utiliza al final de la fermentación alcohólica, solo se consigue la unión de los taninos duros o poco polimerizados, de modo que los vinos resultan más suaves y redondos en el acabado.

Además, OenoRed® es un nutriente obtenido a partir de una cepa seleccionada de una levadura para su utilización en la fermentación. Se puede usar para reforzar la nutrición de levadura con DAP y otros nutrientes. Esto conduce a una mejora significativa en la calidad del vino.

Ventajas:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Fuente de nutrientes a partir de levadura natural (solo en combinación con otros nutrientes de la familia Vitamon® o VitaFerm®)</li><li>▪ Integración y reducción de la tanicidad de polifenoles duros y astringentes</li><li>▪ Mejora de la sensación en la boca</li><li>▪ Aumento de la longitud de boca</li><li>▪ Mejora de la estabilidad del color</li></ul>
-----------	---

Conforme el Reglamento (CE) 606/2009 de la Comisión Europea. Las regulaciones nacionales deben ser verificadas por el usuario. Probado por pureza y calidad.

## Dosificación

Recomendamos una adición de 30 - 40 g de OenoRed® por 100 L pasta para lograr los efectos descritos.

Una adición post fermentación tiene un efecto armonizador en la sensación de la boca.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco y seco. Los paquetes abiertos deben cerrarse herméticamente y consumirse lo antes posible.

Erbisloh España S.L. • Mártires 2 • 50003 Zaragoza, España

Tel: +34 937 912 760 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

Las recomendaciones de aplicación aquí proporcionadas describen el uso previsto del producto como un auxiliar de procesamiento o aditivo como parte de una buena práctica de fabricación. Solo esta aplicación puede llevar a una mejora de los productos. Los resultados de los productos se basan en nuestro conocimiento y experiencia actuales. Tienen que ser vistos y probados por el usuario sobre nuestros productos solamente. Debido a las imponderabilidades del tratamiento de productos naturales y al tratamiento previo potencial, no podemos aceptar ninguna responsabilidad. El cumplimiento de todas las leyes y regulaciones nacionales para el uso de nuestros productos debe ser garantizado por cada usuario. Por lo tanto, todos los datos se proporcionan sin ninguna garantía. Toda la información está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones comerciales generales, consulte [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).

Versión 002 - 03/2020 MS - Impreso el 11.03.2020