



# OenoRed®

OenoRed® è un autolisato di lievito puro per il supporto alla fermentazione, la raffinazione e la stabilizzazione del colore dei vini rossi

## Descrizione del prodotto

OenoRed® è utilizzato per l'armonizzazione e per aumentare la stabilità del colore. È un derivato naturale del lievito e, grazie ad uno speciale processo di raffinazione, contiene un'alta percentuale di polisaccaridi di parete cellulare complessi che consistono principalmente di mannosio e glucosio.

Questi polisaccaridi di lievito stabilizzano gli antociani e i tannini rilasciati dalle bucce delle uve. Le mannoproteine polifenolo-reattive, in particolare, hanno la capacità di legarsi ai tannini astringenti. Il risultato sono vini rossi più raffinati.

I vini hanno un colore più profondo, sono più armonici e tannini spigolosi vengono integrati meglio. È meglio aggiungere OenoRed® al mosto o durante il processo di macerazione per promuovere un effetto protettivo e complessante precoce.

Se utilizzato alla fine della fermentazione alcolica, lega solo i tannini spigolosi, in modo che i vini abbiano vini più armonici.

OenoRed® rappresenta inoltre un nutriente di fermentazione ottenuto da lievito naturale puro. Può essere usato in combinazione con DAP e altri nutrienti per supportare la nutrizione del lievito. Questo migliora ulteriormente la qualità del vino.

Benefici	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apporto di nutrienti da lievito naturale (solo se combinati con altri nutrienti dalle famiglie Vitamin® o VitaFerm®)</li><li>• Ammorbidisce i tannini spigolosi ed astringenti</li><li>• Migliora la sensazione al palato</li><li>• Allunga la vita</li><li>• Migliora la stabilità del colore</li></ul>
----------	--

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

## Dosaggio

Si consiglia di aggiungere 30 - 40 g di OenoRed® a 100 L di macerato (mosto) per ottenere gli effetti descritti.

L'aggiunta dopo la fermentazione bilancia la sensazione in bocca.

## Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse immediatamente in maniera ermetica e consumate entro pochi giorni.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com) • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Versione 004 – 06/2019 JF – stampato 27.06.2019