

F3 = Fit For Fermentation

NUEVO

Nuevo Concepto de Erbslöh!

Para un aprovisionamiento equilibrado de las levaduras con nutrientes en su producción y en la fermentación – adaptado al cambio climático

innovativ



ERBSLÖH

Cambio climático

Las levaduras y el cambio climático

El cambio climático tiene influencia directa sobre los microorganismos y también sobre las condiciones de fermentación. Veranos más calurosos y ciclos hidrológicos del agua diferentes modifican no solo la microflora, sino también los nutrientes aportados a la vid y consecuentemente a las levaduras.

Consecuencias de los cambios de estas condiciones marco para el desarrollo de la fermentación:

- Elevado densidad del mosto y aporte deficiente de vitaminas, minerales y nitrógeno

- Incremento de la competencia debido al incremento de la flora microbiana indígena
- Nuevas especies de los países y regiones del sur de Europa benefician las fermentaciones fallidas y aromas indeseados
- Aumento de la variedad y cantidad de restos de pesticidas

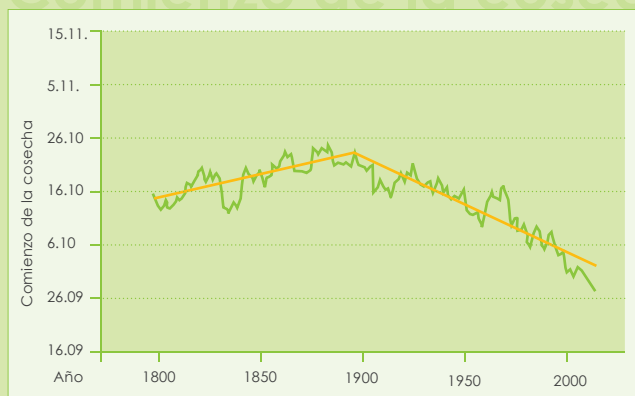
En Erbslöh hemos acumulado y analizado evidencias científicas, descubrimientos y conocimientos basados en nuestros ensayos para desarrollar un concepto de futuro que asegure una fermentación óptima y fiable.

Zonas Climáticas



Los cambios climáticos influyen las zonas de vegetación donde se cultiva la vid y causan una desviación hacia los polos

Comienzo de la cosecha



En el ejemplo del Castillo de Johannisberg en la región del Rin, Alemania, se puede observar desde hace 100 años el cada vez más temprano comienzo de la cosecha
Fuente: Stock, M; Ritter, G.

F3 = Fit For Fermentation

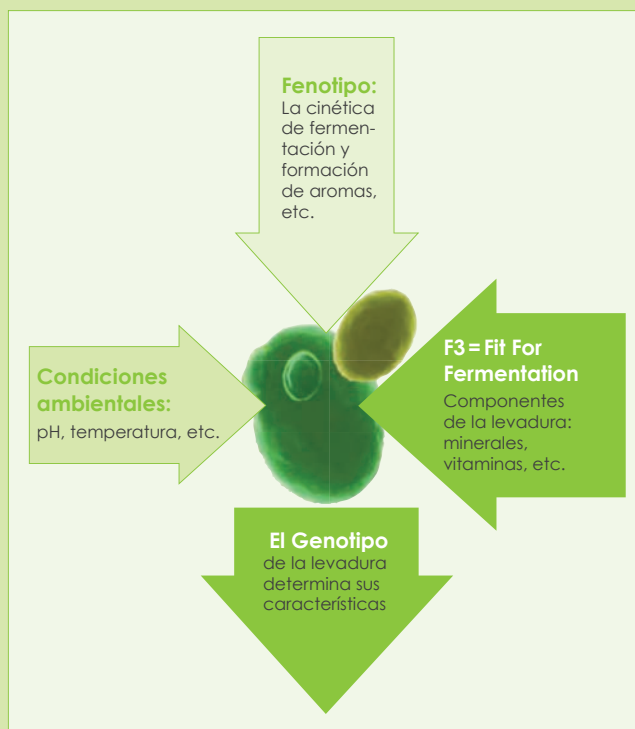
Las reconocidas cepas Oenoferm® de Erbslöh, experimentan un aumento en su fortaleza ya en la etapa de producción, bajo el marco del concepto F3 de producción de levaduras. Para el cultivo de la levadura se usa un medio de propagación rico en minerales y vitaminas. Durante el proceso, desde la fase de propagación hasta que se obtiene la densidad óptima de células, las levaduras reciben todo lo necesario para una fermentación segura, aún en situaciones de estrés.

Durante el proceso F3 se obtiene la estabilidad de las membranas a través de un alto contenido en ergosterol; es por eso que las levaduras Erbslöh F3 muestran una mayor tolerancia al alcohol. Con la optimización de todo el proceso de producción se creó el nuevo standard de nutrición F3.

Conclusión:

Ya desde su cultivo, las levaduras de Erbslöh Oenoferm® F3, reciben los mejores nutrientes y fuentes de energía para asegurar su mayor capacidad y fiabilidad en el proceso de fermentación. El nuevo sello F3 garantiza la más alta calidad y seguridad.

Erbslöh F3 - Proceso de producción de levadura

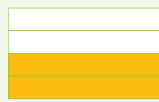
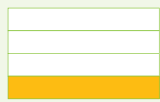
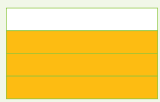


Factores fundamentales que influyen en la célula de levadura. El concepto F3 compensa las influencias negativas del medio ambiente y garantiza una fermentación completa.

Vinos Blancos

Características de la gama Oenoferm® – Vinos Blancos

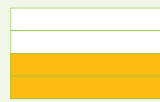
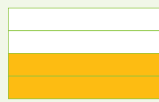
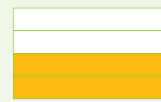
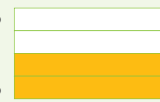


		Oenoferm® Bio F3	Oenoferm® Freddo F3	Oenoferm® Bouquet F3
Aplicación	Aroma	Respeto los aromas típicos de la variedad, del viñedo y del suelo	Aromas muy francos, fomentando los aromas de la variedad, de cítricos y manzana y melocotón, con tonos florales. Vinos muy frescos y vivos	Se fomentan los aromas a frutas exóticas maduras, de grosellas y aromas florales dulces
	Recomendación	Para una cinética de fermentación segura y perfil organoléptico del terroir	Para vinos frutales y frescos, en los cuales debe permanecer en el fondo la tipicidad de la variedad y de consumo joven	Para vinos muy aromáticos, intensos y exóticos e ideal para vinos de añada
	Cepas recomendadas	Cepas de uvas blancas	Macabeo, Verdejo, Sauvignon Blanc, Airén, Xarello, Parellada Pardina, Cayetana	Gewürztraminer, Chardonnay, Viognier, Moscatel
	Tipo enológico de levadura	Bayanus	Bayanus	Cerevisiae
Cinética de fermentación	Características Killer	++	++	++
	Dosis recomendada en g/100 L	20-30	20-30	20-35
	Formación de espuma en la rehidratación	Media	Media	Baja
	Transcurso de la fermentación	Rápida y segura, aún con bajas temperaturas	Rápida y segura, aún con bajas temperaturas	Rápida y segura
	Grado de fermentación final	Completo	Completo	Completo
	Otros atributos	Baja producción de acidez volátil	Baja producción de acidez volátil y SH ₂ , con baja formación de espuma durante la fermentación 	
Parámetros que influyen	Requerimiento de nitrógeno	alto bajo 	alto bajo 	alto bajo 
	Rango de temperatura recomendada	16-22	13-17	16-20
	Nutriente recomendado	VitaDrive® F3 VitaFerm® Ultra F3	VitaDrive® F3 Vitamon® Combi	VitaDrive® F3 VitaFerm Ultra® F3
	Resistencia al alcohol en % vol.	Hasta 15	Hasta 15	Hasta 15
	Influencia en la fermentación maloláctica	Neutra	Bastante inhibidora	Neutra

Vinos Tintos

Características de la gama Oenoferm® – Vinos Tintos



		Oenoferm® Bio F3	Oenoferm® Rouge F3	Oenoferm® Color F3	Oenoferm® PinoType F3
Aplicación	Aroma	Respeto los aromas típicos de la variedad, del viñedo y del suelo	Fomenta los aromas de las bayas rojas, cerezas, así como nueces y aromas especiados	Aromas frutales, con marcadas notas de cereza, ligeros matices vegetales, cacao, nueces y casis	Aromas frutales, ligeramente especiados combinado con aromas a bayas, especialmente fresas. Paladar suave, cremoso y complejo
	Recomendación	Para una cinética de fermentación segura y perfil organoléptico del terroir	Para vinos con notas frutales muy marcadas, y también con potencial de crianza	Para vinos tintos estructurados de color estable, con marcados aromas frutales, con claro potencial de envejecimiento	Para vinos elegantes con el objetivo de lograr vinos tintos jóvenes y frescos
	Cepas recomendadas	Cepas de uvas tintas	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano, Cabernet Franc	Pinot Noir, Tempranillo, Garnacha
	Tipo enológico de levadura	Bayanus	Cerevisiae	Bayanus	Cerevisiae
Cinética de fermentación	Características Killer	++	+	++	+
	Dosis recomendada en g/100 L	20-30	20-30	20-30	20-30
	Formación de espuma en la rehidratación	Media	Baja	Marcada	Moderada a media
	Transcurso de la fermentación	Tranquila y segura, bajo condiciones normales	Fermentación continúa	Fermentación continúa	Moderada, pero de fermentación continua
	Grado de fermentación final	Completo	Completo	Completo	Completo
	Otros atributos	Estabiliza polifenoles	Estabiliza polifenoles 	Muy buena estabilidad del color 	Conservación óptima del color y alta formación de glicerina 
Parámetros que influyen	Requerimiento de nitrógeno	alto  bajo	alto  bajo	alto  bajo	alto  bajo
	Rango de temperatura recomendada	20-26	18-28	18-28	20-28
	Nutriente recomendado	VitaDrive® F3 VitaFerm® Ultra F3	VitaDrive® F3 VitaFerm® Ultra F3	VitaDrive® F3 VitaFerm Ultra® F3	VitaDrive® F3 y Vitamon® Combi
	Resistencia al alcohol en % vol.	Hasta 15	Hasta 14,5	Hasta 15	Hasta 15
	Influencia en la fermentación maloláctica	Neutra	La fomenta	Neutra	La fomenta

Nutrición adicional con los siguientes productos optimizados VitaDrive® F3 y VitaFerm® Ultra F3

Durante el transcurso de la fermentación la levadura pierde minerales y vitaminas. Y por ese motivo va perdiendo su actividad. Para una fermentación segura la levadura debe ser nutrida con estas sustancias. El nuevo proceso nutritivo F3 proporciona los oligoelementos necesarios en el momento justo. Con el nutriente de rehidratación VitaDrive® F3 y el complejo multinutritivo VitaFerm® Ultra F3 se le proporciona a la levadura todo lo que necesita para una fermentación óptima.

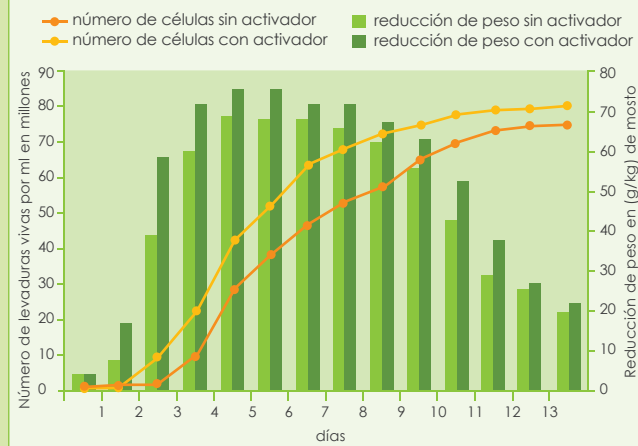
VitaDrive® F3 y VitaFerm® Ultra F3 proporcionan a la levadura una nutrición comparable a las bebidas isotónicas para los atletas.

Con ello, las levaduras están perfectamente preparadas para afrontar los retos de la fermentación incluso en las nuevas condiciones debidas al cambio climático. La levadura puede desplegar totalmente sus condiciones fisiológicas, y por encima de todo, la deseada formación de aromas.

Ventajas del proceso nutritivo F3 en la fermentación:

- Una cinética de fermentación segura
- Fermentaciones completas
- Baja tendencia en la formación de SH₂ y aromas indeseados
- Baja tendencia en la producción de compuestos que enmascaran los aromas
- Desarrollo óptimo del perfil aromático característico
- Incremento de la complejidad del vino

Células activas para la fermentación con el activador VitaDrive®



Con el uso de VitaDrive® F3 se incrementa el crecimiento de la levadura y el rendimiento de la fermentación

F3 – Concepto nutricional

No sólo con el aporte de la cantidad necesaria de nitrógeno se asegura una fermentación adecuada. Decisivo para el transcurso de la fermentación es la complejidad total de los componentes del mosto.

VitaDrive® F3 y VitaFerm® Ultra F3 El nuevo complejo multinutritivo y el activador de levaduras perfecto!

- Vitalizante – Complejo – Seguro
- Fija sustancias inhibitorias
- Mejora resistencia al estrés
- Minimiza riesgos de acidez volátil
- Fortalece el sistema inmunológico
- Reduce los efectos de UTA (tono de envejecimiento atípico)
- Estimula el crecimiento
- Estimula la fermentación
- Reduce aromas y sabores indeseados
- Minimiza aromas a reducción
- Reduce la necesidad de SO₂
- Promueve los aromas característicos
- Bio-asimilable



Los compuestos presentes en VitaDrive® F3 y VitaFerm® Ultra F3 son liberados de manera natural y ponen a disposición de la levadura sustancias imprescindibles para las mismas. Todo el proceso de fermentación transcurre, empezando por la adaptación al medio, la multiplicación y llega de manera segura hasta el final de la misma con la autólisis de la levadura.

De manera especial, las cortezas de levadura y levaduras inactivadas seleccionadas F3 son una fuente natural de vitaminas, aminoácidos y minerales. Las células se vuelven más resistentes al estrés, con lo que el metabolismo del nitrógeno y la síntesis de los aminoácidos se ven favorecidos.

El concepto nutricional F3 significa para la levadura:

1. Una nutrición más sana y equilibrada
2. Aporte de minerales mejorado
3. Aporte de vitaminas mejorado

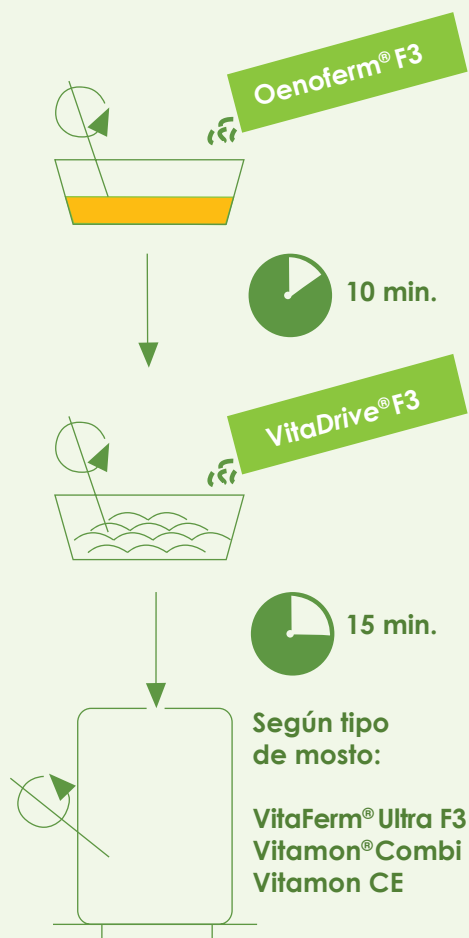
Acumulación equilibrada de nutrientes para la levadura en su producción

Activación específica durante la rehidratación

Nutrición suplementaria para la fermentación



Rehidratación y nutrición



Nuevo: Vitamon® CE – nutriente equilibrado para mostos fuertemente clarificados

Vitamon® CE equilibra la pérdida de minerales naturales y de la estructura superficial interna debido a intensos procesos de clarificación de mostos, como por ejemplo la flotación.

Vitamon® CE compensa las pérdidas naturales de minerales, además de evitar gracias al contenido en celulosa, paradas de fermentación debidas a una estructura superficial interna insuficiente.

El aumento de la estructura superficial interna por parte de la celulosa sirve a la levadura para mejorar sus actividades metabólicas. Se evitan ralentizaciones y paradas, fomentando fermentaciones continuas y más seguras.

Vitamon® CE - Ventajas

- Aumenta la estructura superficial interna
- Compensa la pérdida de minerales
- Inicio de las actividades metabólicas

Cinética de fermentación segura también en el caso de mostos fuertemente clarificados

Vitamon® CE - Casos de aplicación

Después de una intensa clarificación del mosto, a través de:

- Flotación
- Centrífuga
- Desfangado estático fuerte
- Filtración fuerte (ej. filtro rotativo de vacío)

Dosis y aplicación de los nutrientes

Producto	Tipo de nutriente	Dosificación recomendada	Dosificación adicional
VitaDrive® F3	Activador de levadura para la rehidratación	1 kg de VitaDrive® F3 por 1 kg de levadura en la rehidratación	Adición posterior de nutrientes en la cuba
VitaFerm® Ultra F3	Nutriente complejo	En dos etapas: 2 x 30-40 g/100 L (máximo autorizado por ley 100 g/100 L)	An el mayor de los casos no es necesario
Vitamon® Combi	Nutriente mineral con amonio y vitaminas	Máximo autorizado por ley 50 g/100 L	30-50 g/100 L Vitamon® A
Vitamon® CE	Nutriente mineral y aumento de la estructura superficial interna para mostos fuertemente clarificados (flotación)	Máximo autorizado por ley 60 g/100 L	30-50 g/100 L Vitamon® A



Distribuidor para España:
La Littorale Enología S.L.
Ribera del Sena, 21-3° - Edificio APOT
28042 MADRID

Tel.: +34 902 103 714
www.lalittorale.es



www.erbsloeh.com