

## cap. 3 Activadores de fermentación

# ● OENOSTIM

### DEFINICION

Activador de nueva generación, Oenostim refuerza la actividad de las levaduras y limita los riesgos fermentativos. La adición de Oenostim permite una expresión óptima de las cualidades de la uva.

### INTERES ENOLOGICO

Procedente de las últimas investigaciones sobre la alimentación de las levaduras, Oenostim es naturalmente rico en nutrientes y elementos de supervivencia (oligoelementos, sales minerales, esteroides, lípidos...) indispensables para el buen desarrollo de las levaduras.

Utilizado desde en la fase de reactivación o hidratación de las levaduras, Oenostim permite aumentar el número de células viables y retrasa la fase de ocaso. Oenostim contribuye así a evitar los riesgos fermentativos debidos a las carencias nutritivas de los mostos o a condiciones tecnológicas específicas (grado alcohólico > 14%, turbidez < 50 NTU, fermentación a baja temperatura, trabajo en anaerobiosis)

Liberando estos nutrientes bio-asimilables en la fase de reactivación, Oenostim permite a las levaduras expresar todo el potencial aromático del terruño y limitando la formación de acidez volátil y de compuestos azufrados.

### DOSIS DE EMPLEO

30 g/hL de mosto, al inicio de la etapa de reactivación o hidratación de las levaduras.

### MODO DE EMPLEO

Ejemplo para 1 kg de levaduras utilizadas a 20 g/hl:

1. Incorporar 1,5 kg de Oenostim (o sea 30 g/hL) en 20 litros de agua mezclada con 2 kg de azúcar, a una temperatura entre 35° y 40° y homogeneizar
2. Introducir las levaduras secas activas y dejarlas reactivarse unos 15 a 20 minutos.
3. Diluir este medio de reactivación con 2-3 veces el volumen de mosto de la cuba a sembrar para evitar un choque térmico.
4. Después de 10 minutos, verter todo en la cuba de fermentación y homogeneizar por remontaje.

### ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg.

### CONSERVACION

Conservar en su embalaje original herméticamente cerrado, en un lugar seco y fresco. Utilizar rápidamente un paquete abierto.