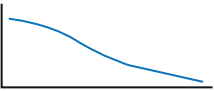


VINIFLORA[®]

La inoculación secuencial emula a los exitosos "Fermentos indígenas"

novonesis

DISTRIBUYE OENOLAB SRL

1° parte de la FA*	Producto	Características	Consecuencias técnicas	Aplicaciones sugeridas	Resumen
LEVADURAS NO - SACCHAROMYCES					
 Fermentación Alcohólica.		- Fermentador lento a muy lento -----> - Alta resistencia osmótica -----> - Competidores fuertes -----> - Intensidad y complejidad de sabor ----->	- Perfecto medio para evitar exceso de rapidez cuando se inicia la FA. - Acidez ligera a no volátil producida durante la fermentación. - Bioprotección natural contra levaduras indígenas, bacterias u hongos en la dosis recomendada. - Productores naturales de ésteres grasos de cadena media que brindan el distintivo "toque de fermento indígena".		
✓	PRELUDE™ Caja 20 x 500gr.	- Cepa de levadura <i>Torulaspora delbruekii</i>. - Poduce manoproteínas y polisacáridos. - Notas específicas de caramelo/pastel.	- Ideal durante maceración en frío/ maceración prefermentativa. - Sensación en boca más redonda. - Perfecto para tintos, blancos fermentados o añejados en roble.	- Pinot Noir. - Merlot, Malbec. - Rosado gastronómico. - Vinos blancos madurados en barrica.	
✓	CONCERTO™ Caja 20 x 500gr.	- Cepa de levadura <i>Kluyveromyces thermotolerance</i>. - Poduce ácido láctico. - Sabor a frutas negras.	- Ideal para vinos del Mediterráneo/ climas cálidos. - Acidificación natural, sensación en boca más suave.	- Cabernet Sauvignon. - Shiraz, Malbec. - Tempranillo, Sangiovese. - Primitivo/ Zinfandel.	
	OCTAVE™ Caja 20 x 500gr.	<i>Lachancea thermotolerans</i> - Realce frutal a partir de lactato de etilo - Carácter de fruta de hueso (carozo) realizado	- Temperatura óptima (15) 18-25 - Vivacidad de color en Rosados	Vinos Rosados y Blancos	
✓	FrootZen™ 10 x 1kg	- Cepa de levadura <i>Pichia kluyveri</i>. - Poduce alto nivel de tioles volátiles. - Exclusivo manejo a -48°C - Inoculación directa, producto congelado.	- Maximiza la extracción del "precursor de sabor". - Reduce la astringencia, suaviza la sensación en boca. - No necesita rehidratación, ahorra tiempo.	- Perfecto para vinos blancos, rosados, tintos jóvenes. - Chardonnay (estilo frutal). - Sauvignon Blanc. - Pinot Gris, Riesling.	
LEVADURAS SACCHAROMYCES					
✓	✓ MERIT™ Caja 20 x 500gr.	- Cepa de levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. - Resistente a altos niveles de alcohol (>16% v/v). - Sabor a frutos rojos y negros.	- Trae consistencia a la FA. - Perfectos para vinos tintos mediterráneos y fermentación secundaria.	- Cabernet Sauvignon. - Malbec, Merlot, Shiraz. - Vinos espumosos - metodo tradicional.	
MEZCLA DE LEVADURAS SACCHAROMYCES Y NO - SACCHAROMYCES					
✓	✓ MELODY™ Caja 20 x 500gr.	- Mezcla de <i>S. cerevisiae</i>, <i>T. delbruekii</i>, <i>K. thermotolerance</i> lista para usar. - Sensación en boca, equilibrio y complejidad. - Resistente a altos niveles de alcohol.	- Ayuda a los enólogos a ahorrar tiempo. - Perfecto para blancos fermentados o añejados en roble. - Saccharomyces cerevisiae completará la fermentación.	- Chardonnay - Malbec, Merlot, Pinot Noir.	