



# OENOLIA

## AUXILIA

Paredes celulares de levadura para vinos obtenidos con uvas muy maduras y mostos muy límpidos.  
Preparación de vinos base para la toma de espuma.



### → INTERESES ENOLÓGICOS

- Paredes celulares de levadura 100% ecológica
- Mejora los finales difíciles de fermentación
- Reducción del estrés de la LSA, con la consecuente disminución en la producción de acidez volátil
- Mejora la fermentación de los vinos base para espumosos mediante la absorción de los inhibidores de la fermentación
- Neutro desde el punto de vista del gusto
- Favorece la maduración sobre lías

### → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Paredes celulares de levadura procedentes de un proceso 100% ecológico
- No contiene OGM y no ha sido sometido a tratamiento ionizante
- Apto para la fermentación primaria de vinos base espumosos

Para uso enológico, conforme al Código Enológico Internacional.

### → DOSIS DE EMPLEO

- Se utiliza de 20 a 40 g/hL
- Dosis máxima permitida: 40 g/hL (Reglamento delegado (UE) 2019/934).

### → FORMA DE EMPLEO

Para la fermentación primaria: subdividir la dosis en 2 veces (de 10 a 20 g/hL):

- En la inoculación: introducir directamente durante la rehidratación o disolver en el mosto e introducir directamente en el depósito.

Para la elaboración de vinos base para espumosos antes de la refermentación.:

- Método Charmat: disolver en vino e introducir directamente en autoclave antes de la inoculación.
- Método Tradicional o Ancestral: disolver en el vino y añadir al vino de mezcla o cupage, no estabilizado desde el punto de vista tartárico antes de la pre-filtración. Conservar como mínimo durante 48 horas antes de la filtración.



---

# AUXILIA

## → INFORMACIÓN ADICIONAL

- Favorece tanto a las levaduras como a las bacterias.
- Controlar la evolución de la población bacteriana, especialmente si no estamos en búsqueda de la FML.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original sellado en un lugar limpio, seco y sin olores a temperaturas inferiores a 15°C. No congelar. Respetar la caducidad indicada en la confección. Usar rápidamente después de su apertura.

- Paquete de un l Kg
- Sacos de 20 Kg