







# **LEVADURAS**

# **ENARTISFERM AROMA WHITE**

Levadura para vinos blancos afrutados intensos y tiólicos. Inoculación directa.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

EnartisFerm Aroma White es una cepa de levadura idónea en las vinificaciones de vinos blancos jóvenes de variedades neutras y aromáticas. Produce vinos muy aromáticos.

EnartisFerm Aroma White se adapta a las distintas condiciones y técnicas de elaboración de los vinos blancos jóvenes, expresando el máximo potencial de la uva.

La temperatura, junto a la nutrición y el oxígeno, serán los parámetros más importantes en su gestión.

- Elaboraciones a temperaturas de 13º a 16ºC generan aromas a cítricos, menta, minerales, vegetal fresco y notas típicamente varietales.
- Las vinificaciones a temperatura de 17 a 20º activan todas las rutas de generación de aromas de fermentación más clásicos (flores y frutas blancas). Se potencian con la nutrición con Nutriferm Arom Plus en el inicio.
- Revela los aromas varietales tiólicos, intensificándolos con los generados por las levaduras.
- La macrooxigenación de 2 a 4 mg/L de O2 desde el primer tercio de la fermentación nos asegura una óptima revelación de la fruta.

EnartisFerm Aroma White produce muy bajas concentraciones de riboflavina, coenzima de la oxidorreducción responsable, junto a la radiación ultravioleta, del "gusto de luz" en los vinos blancos embotellados.

EnartisFerm Aroma White (EasyTech) se puede inocular directamente en el mosto sin necesidad de rehidratación.

La inoculación directa ahorra tiempo y trabajo, facilita la preparación de la levadura, y reduce el riesgo de cometer errores que puede comprometer un buen proceso de fermentación.

Neutra

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae Especie

Rango óptimo de temperaturas. 14 - 24°C Fase de latencia Media Velocidad fermentativa Moderada Potencial fermentativo ≤ 15% v/v Factor Killer Killer

Tolerancia al SO<sub>2</sub> Normal

Rendimiento azúcar/alcohol 16 - 16,8 g por 1% de alcohol

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno Media - Alta (200 - 250 mg/L APA)

Necesidad de oxígeno Media

Producción de acidez volátil Media - Baja (< 0,25g/L)

Producción de H<sub>2</sub>S Media Producción de SO<sub>2</sub> Media Producción de glicerol Media Producción de acetaldehído Media Producción de riboflavina Muy baja Compatibilidad con la fermentación maloláctica

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.





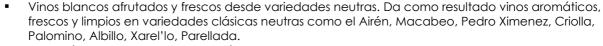
www.enartis.com





# Inspiring innovation.

#### **APLICACIONES**





- Vinos varietales: resalta los aromas varietales en variedades aromáticas, es idónea si proceden de viñedos con altas producciones de Albariño, Chardonnay, Godello, Moscatel y Viognier.
- Vinificaciones en ambiente reductor.
- Vinificaciones con maceración de uvas. Libera los precursores aromáticos.
- Vinos rosados tiólicos, frescos.



## **DOSIS**

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no perfectas.

#### **MODO DE EMPLEO**

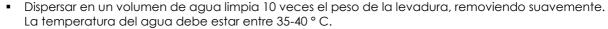
Inoculación directa (Easytech)

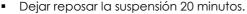
Adicionar la levadura espolvoreando sin formar grumos directamente en el mosto.

**Atención** - Si no se puede espolvorear homogéneamente sobre la superficie del mosto evitando la formación de grumos, se recomienda dispersar la levadura en 10-20 partes de mosto (temperatura >15 °C) y disolver evitando grumos, aplicar directamente al mosto.

- La temperatura del mosto debe ser superior a 15°C.
- Si se aplica en uvas en maceración se tiene que aplicar sobre el mosto sea en un remonte de homogenización o en un pie de cuba previo.
- En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo.
- Remonte de homogenización si es necesario.

# Con rehidratación





- Agregar el mismo volumen en mosto para aclimatar la temperatura y luego agitar.
- Agregar la suspensión al mosto al tanque. Asegurar que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 ° C.
- En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo.
- Homogeneizar la levadura y el nutriente uniformemente dentro de la masa inoculada.

Seguir los tiempos y métodos mencionados anteriormente asegura la máxima actividad de la levadura rehidratada.

Algunas ideas para la optimización en las vinificaciones de fermentación controlada en grandes volúmenes, maximizamos la generación aromática supliendo las carencias de nitrógeno del medio con Nutriferm Arom Plus aplicado al pie de cuba el primer día de fermentación alcohólica.

Las vinificaciones de variedades aromáticas mejoran su generación y estabilidad aromática aplicando EnartisPro Blanco al inicio de la fermentación, más tarde suplimos las carencias de nitrógeno con Nutriferm Special a partir del segundo día de Fermentación. Esta técnica es muy útil si queremos estabilizar los aromas de fermentación al tiempo que mejoramos el volumen en boca en todos los vinos blancos aromáticos.



Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.







## **ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

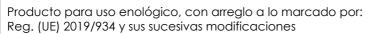
0.5 kg - 10 kg

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Consumir inmediatamente.

## **NORMATIVA**

Producto conforme al:

Codex Œnologique International



Contiene E 491 monoestearato de sorbitán.

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.