









LEVADURAS

# ENARTISFERM AROMA WHITE

Cepa para la producción de vinos blancos aromáticos jóvenes y variedades tiólicas

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm Aroma White es una levadura recomendada para la producción de vinos blancos jóvenes y afrutados obtenidos a partir de variedades neutras y aromáticas.</p> <p>En variedades neutras, la temperatura de fermentación y la disponibilidad de nitrógeno influyen considerablemente en la producción de esteres y el perfil aromático final. Las fermentaciones a temperaturas entre 14-16°C producen vinos varietales con notas frescas minerales y cítricas.</p> <p>En cambio, en fermentaciones a temperaturas más altas entre 17-20°C, generan aromas de fruta blanca dulce.</p> <p>EnartisFerm Aroma White se recomienda para fermentaciones de variedades tiólicas donde revela y mejora el aroma varietal.</p>																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>14 – 24°C (óptima 14 – 20°C)</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Rendimiento azúcar / alcohol</td> <td>16 – 16,8 g por 1% de alcohol</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO<sub>2</sub></td> <td>normal</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	14 – 24°C (óptima 14 – 20°C)	Fase de latencia	corta	Velocidad fermentativa	moderada	Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v	Rendimiento azúcar / alcohol	16 – 16,8 g por 1% de alcohol	Factor killer	killer	Resistencia al SO <sub>2</sub>	normal
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>																
Rango óptimo de temperaturas	14 – 24°C (óptima 14 – 20°C)																
Fase de latencia	corta																
Velocidad fermentativa	moderada																
Tolerancia al alcohol	≤ 15% v/v																
Rendimiento azúcar / alcohol	16 – 16,8 g por 1% de alcohol																
Factor killer	killer																
Resistencia al SO <sub>2</sub>	normal																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad media de nitrógeno</td> <td>media-alto (200 – 250 mg/L NFA)</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>media-baja (generalmente &lt; 0,25 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Producción de H<sub>2</sub>S</td> <td>media (atención a la nutrición de nitrógeno y al aporte de oxígeno)</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de Glicerol</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación malolácticas:</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Necesidad media de nitrógeno	media-alto (200 – 250 mg/L NFA)	Necesidad de oxígeno	media	Producción de acidez volátil	media-baja (generalmente < 0,25 g/L)	Producción de H <sub>2</sub> S	media (atención a la nutrición de nitrógeno y al aporte de oxígeno)	Producción de SO <sub>2</sub>	media	Producción de acetaldehído	media	Producción de Glicerol	media	Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	neutra
Necesidad media de nitrógeno	media-alto (200 – 250 mg/L NFA)																
Necesidad de oxígeno	media																
Producción de acidez volátil	media-baja (generalmente < 0,25 g/L)																
Producción de H <sub>2</sub> S	media (atención a la nutrición de nitrógeno y al aporte de oxígeno)																
Producción de SO <sub>2</sub>	media																
Producción de acetaldehído	media																
Producción de Glicerol	media																
Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	neutra																
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos blancos afrutados y frescos.</li> <li>▪ Mejora aromática de variedades neutras y aromáticas elaboradas a partir de altas producciones por hectárea.</li> <li>▪ Vinos rosados intensamente afrutados.</li> <li>▪ Vinos dulces de vendimia tardía.</li> <li>▪ Realza la expresión de aromas tiólicos (Sauvignon blanc, Verdejo, Viogner, etc.).</li> </ul>																
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>20 - 40g/hL.</p> <p>La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no idóneas.</p>																
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-40°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro.</li> <li>▪ Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.</li> <li>▪ Esperar 20 minutos para su rehidratación y agitar nuevamente.</li> <li>▪ Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.</li> </ul>																

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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.</li> </ul> <p>El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.</p> <p>Para mejorar la producción de compuestos aromáticos, EnartisFerm Aroma White debe fermentarse a temperaturas entre 17 - 20°C y complementarse nutricionalmente con la adjunta de Nutriferm Arom Plus en el momento del inóculo.</p> <p>En fermentaciones de variedades tiólicas (Sauvignon blanc, Verdejo, Viogner, etc.), el uso de EnartiPro Blanco ayuda a mejorar la expresión aromática varietal y su estabilidad en el tiempo.</p> <p>El suministro de oxígeno (2 - 6 mg / L) y Nutriferm Advance a 1/3 de la fermentación alcohólica favorece el desarrollo regular de la fermentación y mejora la apertura aromática del vino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>0,5 kg - 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo indicado arriba. Una vez abierto, consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Producto conforme al: Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E 491 monostearato de sorbitán.</p>

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.