Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

Easy tech CERTIFIED BY ENARTIS

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 13° a 16°C generan aromas a cítricos, menta, minerales, vegetal fresco y notas típicamente varietales.
- Las vinificaciones a temperatura de 17 a 20° 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 O_2 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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
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_2	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_2S	Media
Producción de SO_2	Media
Producción de glicerol	Media
Producción de acetaldehído	Media
Producción de riboflavina	Muy baja
Compatibilidad con la fermentación maloláctica	Neutra

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: nº 7 agosto 2022

APLICACIONES

- Vinos blancos afrutados y frescos desde variedades neutras. Da como resultado vinos aromáticos, frescos y limpios en variedades clásicas neutras como el Airén, Macabeo, Pedro Ximenez, Criolla, Palomino, Albillo, Xarel'lo, Parellada.
- Vinos tiólicos: Resalta los aromas tiólicos en Sauvignon Blanc y Verdejo.
- 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 15ºC.
- 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

- Dispersar en un volumen de agua limpia 10 veces el peso de la levadura, removiendo suavemente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40 ° C.
- Dejar reposar la suspensión 20 minutos.
- 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisión: nº 7 agosto 2022

	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg – 10 kg Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15ºC) y seco. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Consumir inmediatamente.
	NORMATIVA Producto conforme al: Codex Œnologique International Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it