









LEVADURAS

EnartisFerm AROMA WHITE

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

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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). 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. <p>EnartisFerm AROMA WHITE produce muy bajas concentraciones de riboflavina, coenzima de la oxidoreducción responsable, junto a la radiación ultravioleta, del "gusto de luz" en los vinos blancos embotellados.</p> <p>EnartisFerm AROMA WHITE 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.</p>																		
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas.</td> <td>14 - 24°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>Moderada</td> </tr> <tr> <td>Potencial fermentativo</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor Killer</td> <td>Killer</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al SO₂</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>Rendimiento azúcar/alcohol</td> <td>16 – 16,8 g por 1% de alcohol</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	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		
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
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																		
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad media de nitrógeno</td> <td>Media – Alta</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>Media – Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>Media</td> </tr> <tr> <td>Producción de riboflavina</td> <td>Muy baja</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación maloláctica</td> <td>Neutra</td> </tr> </table>	Necesidad media de nitrógeno	Media – Alta	Necesidad de oxígeno	Media	Producción de acidez volátil	Media – Baja	Producción de H ₂ S	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
Necesidad media de nitrógeno	Media – Alta																		
Necesidad de oxígeno	Media																		
Producción de acidez volátil	Media – Baja																		
Producción de H ₂ S	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																		
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinos tiólicos: Resalta los aromas tiólicos en Sauvignon Blanc y Verdejo. Vinos blancos afrutados y frescos desde variedades neutras. 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. 																		

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"> ▪ Vinificaciones en ambiente reductor. ▪ Vinificaciones con maceración de uvas. Libera los precursores aromáticos. ▪ Vinos rosados tiólicos, frescos.
	<p>DOSIS 20 – 40 g/hL</p> <p>La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no perfectas.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO <i>Inoculación directa (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto. Si no es posible distribuir la levadura de forma homogénea, se aconseja dispersarla en un volumen de agua limpia o mosto en proporción 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formación de grumos, y a continuación añadirla en el depósito. <p>Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa</p> <p><i>Con rehidratación</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar la levadura en un volumen de agua limpia 10 veces superior a su peso, removiendo delicadamente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40°C. ▪ Esperar 10 - 20 minutos, y a continuación remover nuevamente. ▪ Adicionar la suspensión uniformemente en el mosto o en el estrujado al inicio del llenado del depósito. Atención: la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no debe superar los 10°C. ▪ Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa. <p>El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura.</p> <p>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.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg – 10 kg</p> <p>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.</p>
	<p>NORMATIVA Producto conforme al: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p> <p>Contiene E 491 monoestearato 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.