








LEVADURAS

ENARTISFERM BIO

Levadura seca activa orgánica certificada producida de acuerdo con el Reg. (CE) N. 834/2007 y N. 889/2008

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <i>Saccharomyces cerevisiae</i> seleccionado para la vinificación de vinos blancos, tintos y rosados que expresan el <i>terroir</i> y el carácter varietal con aromas limpios. Tolerante a la presión, también se puede aplicar en la segunda fermentación de vino espumoso. EnartisFerm BIO está certificado para la producción de vino ecológico.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>15- 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>moderada a baja temperatura, alta a temperature > 20 ° C</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 15 % v/v</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al pH</td> <td>tolerante a pH bajo</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO₂ libre</td> <td>bueno</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentación	15- 28°C	Fase de latencia	medio	Velocidad de fermentación	moderada a baja temperatura, alta a temperature > 20 ° C	Tolerancia al alcohol	≤ 15 % v/v	Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo	Resistencia al SO ₂ libre	bueno
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura de fermentación	15- 28°C														
Fase de latencia	medio														
Velocidad de fermentación	moderada a baja temperatura, alta a temperature > 20 ° C														
Tolerancia al alcohol	≤ 15 % v/v														
Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo														
Resistencia al SO ₂ libre	bueno														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de Nitrógeno</td> <td>medio (200-250 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de Oxígeno</td> <td>bajo</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>bajo</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>bajo</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>bajo</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>bueno</td> </tr> <tr> <td>Producción de espuma</td> <td>bajo</td> </tr> </table>	Necesidad de Nitrógeno	medio (200-250 mg/L)	Necesidad de Oxígeno	bajo	Producción de acidez volátil	bajo	Producción de H ₂ S	bajo	Producción de SO ₂	bajo	Producción de glicerol	bueno	Producción de espuma	bajo
Necesidad de Nitrógeno	medio (200-250 mg/L)														
Necesidad de Oxígeno	bajo														
Producción de acidez volátil	bajo														
Producción de H ₂ S	bajo														
Producción de SO ₂	bajo														
Producción de glicerol	bueno														
Producción de espuma	bajo														
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados que expresan el carácter de <i>terroir</i> y varietal. Elaboración de vino espumoso. Elaboración de vinos orgánicos certificados. 														
	<p>DOSIS 20 – 40 g/hL</p> <p>Las dosis mayores se aplican en caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y difíciles condiciones microbiológicas.</p>														
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> Suspender la levadura seca en 10 veces su peso de agua limpia y tibia (35-38°C). Agitar suavemente. Dejar reposar la suspensión durante 20 minutos, luego agitar suavemente. Agregar la suspensión al mosto cuando se comience a llenar el tanque de fermentación. La diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no debe exceder los 10°C. Homogeneizar mediante un remontado o mezclando el mosto inoculado. <p>Seguir los tiempos y métodos antes mencionados asegura la máxima actividad de la levadura rehidratada.</p>														
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5-15°C) y seco. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Utilizar rápidamente.</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.



NORMATIVA

Producto conforme al:
Codex Œnologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (UE) 2019/934

Reg. (UE) 2018/1584

Producto homologado para la vinificación por la TTB.

Límite legal: N/A

Usar dentro de las dosis recomendadas de Enartis

No contiene E491 (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.