



Saccharomyces cerevisiae

ES 123

enartis FERM

BLANCOS AROMÁTICOS DE VARIEDADES NEUTRAS

ES 123 es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos jóvenes muy aromáticos a partir de variedades neutras.

Aromas fermentativos intensos y persistentes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ES123 es una cepa de levadura idónea en las vinificaciones de vinos blancos muy aromáticos a partir de variedades neutras. Genera una alta concentración de aromas fermentativos.

Con una buena nutrición aminoacídica al inicio de la fermentación incrementa la producción de los aromas a flores y frutas blancas frescas (pera y manzana verde), tropicales y cítricos.

Aumenta la concentración aromática estable de los vinos destinados a la producción de destilados y aguardientes (Brandy, Cognac, Aguardientes,...), baja producción de acetaldehído y SO₂, y alta de alcoholes superiores.

Tiene su desarrollo óptimo en los tratamientos de mostos y las condiciones físicas habituales de la bodega. Mostos desfangados medios o flotados y T^a medias "relativamente altas" de 18°C.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas.	15 – 25°C
Fase de latencia.	corta
Velocidad fermentativa.	moderada
Potencial fermentativo.	≤ 14% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al SO ₂	elevada (50 mg/l de SO ₂ libre)
Rendimiento azúcar / alcohol	16,5 g de azúcar por 1% de alcohol

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	alta
Necesidad de oxígeno	media
Producción de acidez volátil.	baja (<0,15 g/l)
Producción H ₂ S	muy baja
Producción de SO ₂	baja (<0,15 mg/l)
Producción de glicerol	media (6-7 g/l)
Producción de acetaldehído	baja (< 20 mg/l)
Formación de espuma	baja
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	baja, retrasa el inicio de la FML

APLICACIONES

- Idónea en la producción de vinos aromáticos de Macabeo, Airen, Palomino, Verdejos, Xarello, Albillo, Listán blanco, Pedro Ximenez, y viñedos de variedades blancas de viñedos con altos rendimientos.
- Elaboraciones de vinos blancos jóvenes aromáticos.
- Vinos Rosados Frescos.
- Vinos base aguardientes



Saccharomyces cerevisiae

ES 123

enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En las vinificaciones de los vinos blancos a partir de variedades neutras, se optimiza el metabolismo para la producción de alcoholes superiores y esteres aromáticos con la **ES 123** a temperaturas entre 17 y 20 °C y mostos con turbidez media (90< NTU<150). Condiciones habituales en los mostos de fermentación controlada.

Mejoramos su implantación y e incrementamos su producción aromática con **Nutriform Arom** o **Nutriform Arom Plus**. Al tercio de la fermentación garantizamos su óptimo desarrollo con **Nutriform Special** al aportar así las posibles carencias de N del mosto.

Estabilidad aromática y volumen en boca se intensifica en las variedades aromáticas o viñedos de alta producción aplicando **Enartis Pro Arom** al inicio de la fermentación.

En el caso de altos grados alcohólicos potenciales >13% vol, se aconseja añadir **Enartis Ferm EZ FERM** en el transcurso de la fermentación hacia d=1040 a 10-20 g/hl, para evitar finales de fermentación difíciles.

DOSIS

20 - 40 g/hL

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

MODO DE EMPLEO

- Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la T^a de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 5°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán