









LEVADURAS

ENARTISFERM ES181

Cepa seleccionada para la producción de vinos blancos varietales con alto poder aromático

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm ES181 es una levadura recomendada para la producción de grandes vinos blancos varietales.</p> <p>Gracias a su intensa actividad β-liasa, es una cepa ideal para la fermentación de variedades ricas en precursores tiólicos como Sauvignon Blanc y Riesling.</p> <p>Fermentado a bajas temperaturas y en presencia de una buena fuente de nitrógeno, produce aromas de fruta dulce y tropical que incrementan la complejidad aromática del vino sin alterar las características varietales de la uva.</p> <p>En boca, da vinos grasos y equilibrados.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>10 – 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>alta: en ausencia de control de temperatura, no se recomienda el uso en fermentaciones en barricas</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>$\leq 16,5\%$ v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO₂</td> <td>alta (40 mg/L de SO₂ libre)</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	10 – 20°C	Fase de latencia	media	Velocidad fermentativa	alta: en ausencia de control de temperatura, no se recomienda el uso en fermentaciones en barricas	Tolerancia al alcohol	$\leq 16,5\%$ v/v	Factor killer	killer	Resistencia al SO ₂	alta (40 mg/L de SO ₂ libre)
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>														
Rango óptimo de temperaturas	10 – 20°C														
Fase de latencia	media														
Velocidad fermentativa	alta: en ausencia de control de temperatura, no se recomienda el uso en fermentaciones en barricas														
Tolerancia al alcohol	$\leq 16,5\%$ v/v														
Factor killer	killer														
Resistencia al SO ₂	alta (40 mg/L de SO ₂ libre)														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de nitrógeno</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>media-baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>POF</td> <td>negativo</td> </tr> </table> <p>Compatibilidad con la fermentación malolácticas: baja, retrasa el inicio de la FML</p> <p>Recomendada para fermentaciones a baja temperatura y en condiciones de reducción</p>	Necesidad de nitrógeno	baja	Necesidad de oxígeno	media-baja	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H ₂ S	baja	Producción de SO ₂	baja	Producción de glicerol	media	POF	negativo
Necesidad de nitrógeno	baja														
Necesidad de oxígeno	media-baja														
Producción de acidez volátil	baja														
Producción de H ₂ S	baja														
Producción de SO ₂	baja														
Producción de glicerol	media														
POF	negativo														
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos blancos varietales ▪ Vinos blancos internacionales fermentados en reducción ▪ Vinos blancos para crianza en madera ▪ Vinos producidos de uvas pasificadas 														
	<p>DOSIS</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>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. ▪ Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco. ▪ Esperar 20 minutos para su rehidratación y agitar nuevamente. ▪ Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente. 														

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"> ▪ 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. <p>El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo. Para optimizar su capacidad de producir aromas, EnartisFerm ES181 debe fermentarse a temperaturas inferiores a 15°C y en mostos con una turbidez inferior a 70 NTU. Para que estas condiciones no comprometan el buen desarrollo de la fermentación, es necesario una buena gestión de nutrición nitrogenada y de factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroides, vitaminas y micronutrientes). Siguiendo esta línea, se agrega Nutriferm Arom o Nutriferm Arom Plus en el momento de la inoculación, ya que aportan aminoácidos que actúan como precursores aromáticos y factores de supervivencia. A 1/3 de la fermentación, Nutriferm Advance asegura el consumo completo de los azúcares y previene la aparición de olores de reducción.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 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 el producto según lo indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto conforme al: Codex Oenologique 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.