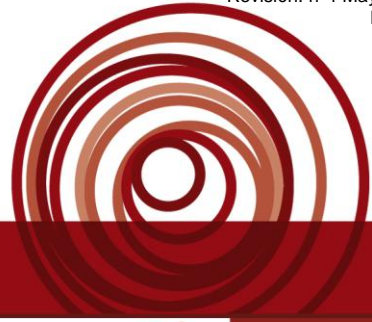




Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

VINOS TINTOS Y ROSADOS JÓVENES.

Enartis Ferm ES 401 “*frutas rojas*” es una levadura indicada en las vinificaciones de vinos tintos muy aromáticos e intensos, caracterizados por los aromas a frutas rojas maduras frescas, violetas y notas especiadas.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Enartis Ferm ES 401 produce aromas frutales muy intensos y persistentes, caracterizados por las notas a ciruelas, cerezas, fresas, grosellas, frambuesas que se armonizan con las notas florales y delicadamente especiadas.

Enartis Ferm ES 401 “*frutas rojas*” aporta al vino un perfil olfativo fresco y fragante, particularmente apreciado en los vinos tintos jóvenes, y nuevos vinos rosados.

Es una levadura recomendada para la elaboración de vinos Tintos y Rosados muy aromáticos, jóvenes o destinados a la media crianza. Altísima producción de alcoholes superiores.

Tiene su desarrollo óptimo en los tratamientos de mostos y las condiciones físicas habituales de la bodega.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de Temperaturas.	De 16 a 28°C.
Fase de Latencia.	Media- Baja.
Velocidad Fermentativa.	Media.
Rendimiento azúcar/alcohol	Medio, 17 g de azúcar por 1% de alcohol.
Potencial Fermentativo.	≤ 15% v/v
Desarrollo moderadamente floculante.	
Factor Killer.	Neutra.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Producción en Glicerol:	Buena.
Necesidad media de Nitrógeno.	Media.
Necesidad de Oxígeno.	Media.
Producción de Acidez Volátil.	Media-Baja. Generalmente inferior a 0,3 g/l.
Producción SH ₂ .	Media. Controlable con una correcta estrategia nutricional.
Tolerancia al SO ₂ libre	Buena.
Producción de SO ₂	Baja.
Poder desmalicante	Degrada hasta el 30% de málico.



Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

APLICACIONES

Idónea en la producción de vinos aromáticos y suaves de Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet, Syrah, Listán negro, etc.

En blancos de variedades neutras como el Airén y Macabeo o aromáticas ácidas Chardonay, Albariños, Treixaduras, Godello, etc.

- ✓ Vinos rosados muy aromáticos.
- ✓ Vinos tintos jóvenes muy frutales.
- ✓ También está indicada en las maceraciones carbónicas.
- ✓ Producción de vinos blancos aromáticos de calidad.
- ✓ Suaviza los vinos blancos con acidez relativamente alta gracias a su poder desmalicante al tiempo que aumenta los aromas frutales.

Con una buena nutrición aminoacídica al inicio de la fermentación incrementa la producción de los aromas frutales y potencia las características varietales de la uva de procedencia

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Antes de la aplicación de la levadura, ya sea en la viña o en la recepción preservaremos de la oxidación de los aromas y de los antocianos protegiendo la uva con **Assotan**, aplicado directamente sobre la uva.

Al vinificar vinos tintos jóvenes con levaduras aromáticas como la **Enartis FERM ES 401** podemos asegurar su implantación y maximizar la generación de aromas nutriendo la levadura con **Nutriferm Arom**, asimismo es posible aumentar el volumen en boca trabajando con **Enartis Pro R** también desde el inicio de la fermentación.

Enartis FERM ES 401 responde muy satisfactoriamente a la nutrición amoniacal, a mitad de fermentación, con **Nutriferm Special** dosificado según las carencias de N del mosto.

DOSIS

20 a 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

1. 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.
2. Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
3. Esperar 15 minutos su rehidratación.
4. Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
5. 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.

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

Distribuida en ESPAÑA por SEPSA-ENARTIS, Pol. Industrial Clot de Moja ;C/ Garnatxa, 13-15 ; 08734 Olérdola (B)
Tel. +34 938 199 100 - Fax +34 938 199 101 central@enartis.es www.enartis.es

ESSECO srl
San Martino Trecate (NO) Italy
Tel. +39-0321-790.300 - Fax +39-0321-790.347
vino@enartis.it - www.enartis.com

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección, así como no utilizar el producto de forma impropia.