



Saccharomyces cerevisiae

ES 454

enartis FERM

VINOS TINTOS DE CRIANZA

ES 454 es una levadura óptima para la elaboración de vinos tintos de crianza elegantes, con carácter varietal y del viñedo. Valoriza la complejidad y fineza aromática favorece la integración tánica con los coloides del vino y la estabilidad del color. Intensifica los aromas varietales de las frutas rojas, los norisoprenoides.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ES 454 es la levadura óptima para la elaboración de los vinos finos de crianza a partir de uva bien madura. Tiene una muy buena implantación, perfecta cinética fermentativa y no desprende mucho calor durante la fermentación, se adapta a las fermentaciones y maceraciones largas.

Los vinos de la **ES 454** tienen un color intenso y estable, buena estructura, redondos y muy varietales.

ES 454 posee una intensa actividad enzimática que podemos aprovechar para la liberación de los precursores aromáticos de la uva. Produce aromas que evolucionan muy bien en la crianza, e incrementa las notas a fruta madura y confitura. Es respetuosa con las características varietales y las cualidades aportadas por la zona. Revela el perfil organoléptico propio del viñedo.

Cuando **ES 454** es utilizada en la elaboración de vinos potentes de media crianza revela unos intensos aromas a ciruelas, picotas y uvas maduras sobre un fondo especiado (pimienta negra y nuez moscada) y balsámico.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	de 18 a 30 °C
Fase de latencia.	media
Velocidad fermentativa.	moderada y regular. Permite efectuar largas maceraciones
Rendimiento azúcar/alcohol	17 g de azúcar por 1% de alcohol
Potencial fermentativo	≤ 16% v/v
Factor killer	sensible

CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media
Necesidad de oxígeno	media
Producción de acidez volátil	media
Producción de H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	baja
Producción de Glicerina	buen
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	elevada, favorece el desarrollo del la FML

APLICACIONES

ES 454 está recomendada en vinificaciones de uvas mediterráneas, de zonas cálidas, con alto grado alcohólico de Tempranillos, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnachas y selecciones de uvas concentradas, destinadas para la crianza.

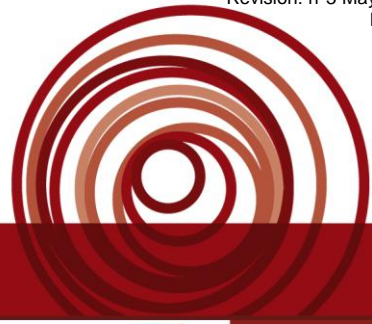
Vinos tintos destinados a envejecimiento medio o muy prolongado.

Vinos "finos" complejos, redondos y armónicos.



Saccharomyces cerevisiae

ES 454



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos de la **ES 454** se caracterizan por su respeto de las características varietales de la uva y el "terroir". Si queremos maximizar estas cualidades debemos optimizar el buen desarrollo de la fermentación y evitar la formación de compuestos que bajen la calidad organoléptica del vino.

La nutrición con **Nutriferm Energy** asegura la implantación de la levadura y su viabilidad. Al mismo tiempo previene la formación de ácido acético y H₂S. El tratamiento con **Nutriferm Special** a 1/3 de la fermentación favorece el buen final de la fermentación y previene la síntesis de compuestos azufrados.

La aplicación de **Enartis Pro Tinto** el primer día de la fermentación realiza una acción sinérgica con la **ES 454** en la estabilización del color y los aromas, así como, en la mejora del volumen al tiempo que lo refuerza para la crianza.

ES 454 tiene una potente acción reveladora de los aromas procedentes del **Enartis Tan Red Fruit**, los norisoprenoides, en el caso que busquemos vinos estructurados, de color estable y unos intensos aromas a frutas rojas frescas y violetas.

DOSIS

20 - 40g/100L.

Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas 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