



Saccharomyces cerevisiae

ES 488



enartis FERM

VINOS TINTOS DE CRIANZA.

ES 488 es la levadura indicada en las elaboraciones de vinos tintos que se valore resaltar su expresión varietal y potencia organoléptica. Vinos de aromas intensos, muy estructurados, estables en color de media y larga crianza.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ES 488 es una cepa de levadura que intensifica y potencia las características organolépticas varietales de la uva madurada óptimamente: amplifica los aromas de frutas rojas (frambuesas, arándanos, grosellas, picotas), y aumenta la complejidad con notas minerales, especiados (regaliz) y florales (violeta).

Produce vinos estructurados, estables en color y refuerza la intensidad de los taninos dulces que amplían la sensación de volumen.

ES 488 está indicada para la producción de vinos complejos e intensos de media crianza o crianza más prolongada de variedades como el Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Malbec con buena maduración, así como en Tempranillos con cierta concentración y bien maduros.

Es capaz de reducir las concentraciones de *metoxipiracinas* tras la vinificación si se vehicula correctamente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas.	15 – 28°
Fase de latencia.	breve
Velocidad fermentativa.	media
Potencial fermentativo.	≤ 16% v/v
Factor Killer	killer

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno.	alta
Necesidad de oxígeno.	alta
Producción de acidez volátil.	baja
Producción H ₂ S	meda-baja
Producción de SO ₂	baja
Formación de espuma	baja
Vinos abiertos y aromas vivos pre y post FAL.	
Baja absorción del color sobre la pared celular.	
Favorece el desarrollo de la fermentación maloláctica.	

APLICACIONES

Vinos de media-larga crianza obtenidos a partir de uvas maduras.

Vinos varietales (Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot, Tempranillos, Sangiovese, Dolcetto, Barbera, Raboso, Negroamaro) intensos y estructurados.

Vinos de maduración insuficiente.



Saccharomyces cerevisiae

ES 488



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos de la **ES 488** están caracterizados por su potencia e intensidad aromática tras la fermentación alcohólica.

Si queremos potenciar la fruta de los vinos podemos nutrir al inicio con **Nutriferm Arom**. Este nutriente libera aminoácidos que la levadura emplea como fuente de precursores en la formación de las moléculas responsables de los aromas de los vinos. Es posible estabilizar estos aromas y equilibrar el potencial tánico aplicando **Enartis Pro Tinto** el primer día de la fermentación. Obtendremos vinos más intensos en fruta, sabrosos, estables y fáciles de beber desde el primer momento.

ES 488 tiene también una fuerte actividad glicosidasa que puede liberar los precursores aromáticos contenidos en **ENARTIS TAN RED FRUIT** ayudando así a intensificar las notas de fruta roja aportadas por este tanino.

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 Tª 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