



Saccharomyces bayanus

ES FLORAL

enartis FERM

LEVADURA PARA VINOS FLORALES.

La cepa **Enartis FERM Floral** es la levadura seleccionada por su capacidad para producir intensos aromas de aromas florales aumentando la complejidad aromática del vino.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Enartis FERM ES Floral es una cepa de levadura que intensifica los aromas florales (jazmín, rosas blancas, dama de noche, espino blanco,...).

En variedades neutras o limitadas aromáticamente, en presencia de una buena fuente nutricional con aminoácidos precursores de aromas al inicio de la fermentación, es capaz de intensificar los aromas florales y también los aromas de fruta blanca (pera, melón, manzana golden, albaricoques, melocotón,...).

Interesante en la producción de vinos blancos y rosados principalmente. En vinos tintos jóvenes realza su carácter floral.

Produce vinos frescos y fácilmente bebibles, de consumo rápido desde el final de la fermentación.

CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Rango de Temperaturas. | De 10 a 25°C. |
| Fase de Latencia. | Media. |
| Velocidad Fermentativa. | Moderada. |
| Potencial Fermentativo. | ≤ 15% v/v |
| Factor Killer. | Neutro. |
| Resistencia al SO ₂ . | Elevada. |

CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

| | |
|---|-------------|
| Necesidad media de Nitrógeno. | Media. |
| Necesidad de Oxígeno. | Medio-Bajo. |
| Producción de Acidez Volátil. | Muy Baja. |
| Producción SH ₂ . | Media. |
| Producción de SO ₂ | Baja. |
| Formación de espuma | Media-Baja. |
| Vinos abiertos y aromas vivos postfermentación. | |

APLICACIONES

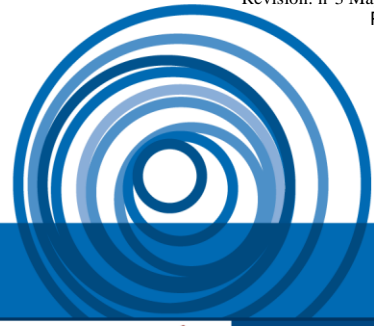
Enartis FERM ES Floral está indicada para la producción de vinos muy aromáticos a partir de variedades neutras.

Vinos blancos y rosados muy aromáticos.
Vinos tintos florales.
Vinos con baja y alto potencial alcohólico.



Saccharomyces bayanus

ES FLORAL



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Para exaltar la producción de aromas de fermentación es necesario cuidar la nutrición aplicando una buena fuente de aminoácidos libres y factores de supervivencia en el pie de cuba. Siguiendo esta tecnología productiva adicionamos **Nutriform Arom Plus** el primer día de la fermentación, al tiempo de la levadura. No adicionar sales amoniacales hasta dos días después, una vez que la levadura ha consumido todos los aminoácidos del medio.

El uso de **Enartis Pro Arom** y **Enartis Tan Citrus** aumentarán la estructura y redondez en boca al tiempo que nos estabilizarán los aromas en el tiempo.

DOSIS

20 a 40 g/Hl.

Las dosis mayores se aplican en caso de uvas alteradas y/o elevadas concentraciones de azúcar.

MODO DE EMPLEO

Adaptar la dosis al estado sanitario de la vendimia, tipo de vinificación y condiciones higiénicas de la bodega.

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 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: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado. Utilícese rápidamente.

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto para el uso enológico según lo previsto en el Reglamento CE 606/2009

Contiene E491 (monoestereato de sorbitán)