







LEVADURAS

ENARTISFERM ES U42

Complejidad aromática y alta producción de glicerol

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm ES U42 es una mezcla entre una levadura criófila, <i>Saccharomyces uvarum</i>, y una levadura de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, ex ph. R. bayanus.</p> <p>EnartisFerm ES U42 muestra sus propiedades cuando se usa en fermentaciones a bajas temperaturas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bajo rendimiento alcohólico ▪ Alta producción de glicerol ▪ Baja producción de acidez volátil ▪ Producción de ácido succínico ▪ Alta producción de alcohol β-feniletílico (aroma de rosa) <p>Los vinos fermentados por EnartisFerm ES U42 se caracterizan por el aumento de aromas primarios complejos de rosa, frutos rojos y especias.</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Especie <i>Saccharomyces uvarum</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph.r. bayanus</p> <p>Rango óptimo de temperaturas 8 – 28°C</p> <p>Fase de latencia media (corta a bajas temperaturas)</p> <p>Velocidad fermentativa moderada a bajas temperaturas, rápida a temperaturas > 20°C</p> <p>Tolerancia al alcohol ≤ 15% v/v</p> <p>Factor killer neutra</p> <p>Resistencia al SO₂ libre alta</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <p>Necesidad media de nitrógeno baja (sobre 150 – 200 mg/L NFA)</p> <p>Necesidad de oxígeno media-baja</p> <p>Producción de acidez volátil baja</p> <p>Producción de H₂S baja</p> <p>Producción de SO₂ baja</p> <p>Producción de acetaldehído baja</p> <p>Producción de Glicerol muy alta (> 10g/L)</p> <p>Compatibilidad con las bacterias maloláticas: buena</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos blancos, rosados y tintos: incrementa el aroma, sensación en boca y suavidad ▪ Vinos tintos de crianza ▪ Vinos de vendimias tardías
	<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> <p>¡Atención!</p> <p>EnartisFerm ES U42 es sensible al choque térmico y requiere un protocolo específico de rehidratación. Por favor, siga las siguientes instrucciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 25-28°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro. ▪ Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.

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.

- Esperar 10-15 minutos para 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 de EnartisFerm ES U42. Para potenciar la producción de aromas de fermentación y aumentar los factores de supervivencia, recomendamos complementar EnartisFerm ES U42 con un nutriente complejo como Nutriferm Arom Plus en el momento de inoculación. Nutriferm Arom Plus proporciona esteroides y ácidos grasos insaturados que ayudan a optimizar el metabolismo celular en presencia de alcohol. Nutriferm Arom Plus proporciona aminoácidos que actúan como precursores de la síntesis de compuestos aromáticos. EnartisFerm ES U42 es sensible a altas temperaturas, por lo que no se debe superar los 28°C durante la fermentación. Obtenemos los mejores resultados cuando se fermenta a bajas temperaturas (<18°C en mosto blanco y rosado; <24°C en mosto tinto).

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,5 kg; 10 kg



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. Una vez abierto, consumir rápidamente.

CONFORMIDAD

Producto conforme al:
Codex Oenologique International



Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

Contiene E 491 monostearato de sorbitán.

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.