






LEVADURAS

ENARTISFERM EZFERM

Seguridad fermentativa y respeto varietal. Refermentaciones. Aplicación directa.

	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES <i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus.</i> EnartisFerm EZFerm es una cepa seleccionada para la fermentación en las condiciones más limitantes. La concentración de levaduras viables es superior a las habituales. EnartisFerm EZFerm es una selección idónea para reactivar paradas fermentativas, así como en las elaboraciones cuyo objetivo principal es la seguridad fermentativa y la no modificación de las características varietales. Termina las fermentaciones incompletas y reduce la cantidad de fructosa residual en los vinos. Reduce, de esta forma el riesgo de contaminaciones microbianas (bacterias acéticas, <i>Brettanomyces</i>, etc). EnartisFerm EZFerm (EasyTech) se puede inocular directamente en el mosto sin necesidad de rehidratación. La inoculación directa ahorra tiempo y trabajo, facilita la preparación de la levadura, y reduce el riesgo de cometer errores que puede comprometer un buen proceso de fermentación. Cuando se inocula directamente en mosto, la alta tasa de supervivencia de EnartisFerm EZFerm asegura un inicio regular de la fermentación y su finalización en el mismo tiempo requerido por la levadura rehidratada.</p>														
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Intervalo óptimo de temperaturas</td> <td>12 - 34°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>Corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>Lenta a bajas T°. Rápida a T° > 15°C</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤16,5% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>Neutra. Óptima prevalencia sobre flora indígena.</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO₂</td> <td>Buena</td> </tr> </tbody> </table>	Intervalo óptimo de temperaturas	12 - 34°C	Fase de latencia	Corta	Velocidad fermentativa	Lenta a bajas T°. Rápida a T° > 15°C	Tolerancia al alcohol	≤16,5% v/v	Factor killer	Neutra. Óptima prevalencia sobre flora indígena.	Resistencia al SO ₂	Buena		
Intervalo óptimo de temperaturas	12 - 34°C														
Fase de latencia	Corta														
Velocidad fermentativa	Lenta a bajas T°. Rápida a T° > 15°C														
Tolerancia al alcohol	≤16,5% v/v														
Factor killer	Neutra. Óptima prevalencia sobre flora indígena.														
Resistencia al SO ₂	Buena														
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Necesidad media de nitrógeno</td> <td>Media-baja</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción SO₂</td> <td>Baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>9 g/L con 12% de alcohol potencial</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación maloláctica</td> <td>Elevada</td> </tr> </tbody> </table>	Necesidad media de nitrógeno	Media-baja	Necesidad de oxígeno	Baja	Producción de acidez volátil	Baja	Producción de H ₂ S	Baja	Producción SO ₂	Baja	Producción de glicerol	9 g/L con 12% de alcohol potencial	Compatibilidad con la fermentación maloláctica	Elevada
Necesidad media de nitrógeno	Media-baja														
Necesidad de oxígeno	Baja														
Producción de acidez volátil	Baja														
Producción de H ₂ S	Baja														
Producción SO ₂	Baja														
Producción de glicerol	9 g/L con 12% de alcohol potencial														
Compatibilidad con la fermentación maloláctica	Elevada														
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboraciones de vinos blancos y tintos con un grado alcohólico probable alto. Fermentaciones seguras con respeto varietal. Prevención de paradas de fermentación y refermentaciones. Elaboraciones en grandes volúmenes con limitaciones en su control. 														
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> Primera fermentación: 20 – 40 g/hL Paradas de fermentación: 40 g/hL <p>Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.</p>														

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.

MODO DE EMPLEO

- Dispersar en un volumen de agua limpia 10 veces el peso de la levadura, removiendo suavemente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40 ° C.
- Esperar 20 minutos y luego agitar nuevamente.
- Agregar la suspensión al mosto al inicio del llenado del tanque. Asegurar que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 ° C.
- Distribuir la levadura uniformemente dentro de la masa inoculada.

Seguir los tiempos y métodos mencionados anteriormente asegura la máxima actividad de la levadura rehidratada.

En caso de paradas de fermentación, antes de inocular, adaptar la levadura al alcohol. Para una mejor optimización consultar con el Departamento Técnico de ENARTIS.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

A. En las vinificaciones de fermentación controlada en grandes volúmenes, aseguramos las fermentaciones supliendo las carencias de N del medio con Nutriferm Special aplicado el segundo día de fermentación alcohólica (o al inicio según las condiciones de bodega y carencias del mosto).

B. Mostos con alto grado alcohólico potencial aplicar Nutriferm Ultra, una vez iniciada la fermentación a partir de las 48 horas dosificar Nutriferm Special en sucesivos remontados y airear.

C. Refermentaciones:

Si hay constancia de una parada en la fermentación se recomienda:

1. Intervenir rápidamente para impedir el desarrollo de bacterias indeseables.
 - Descubir en el caso de los tintos, o trasiego (o filtración) en el caso de los vinos blancos y rosados.
 - Añadir sulfuroso, máximo 1 gr/Hl. Si queremos reforzar específicamente el bloqueo en el desarrollo de bacterias añadir 10 g/hL de Pro Q.
 - Si vamos a inocular pronto, no perder temperatura del vino.
2. A las 24 horas eliminar los inhibidores de la fermentación, ácidos grasos de cadena corta y media (residuos antimicrobianos) añadiendo Nutriferm No Stop, también constituye una fuente en factores de supervivencia para las levaduras. Dejar actuar 24 horas.
3. En paralelo preparar el pie de cuba con la levadura EnartisFerm EZFerm y Nutriferm Ultra como potente activador.

(consultar al Departamento Técnico el protocolo más adecuado a sus condiciones).

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 como arriba indicado. Consumir inmediatamente.

NORMATIVA

Producto conforme al:

Codex Oenologique International

Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 monoestearato 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.