



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM

enartis FERM

SEGURIDAD FERMENTATIVA

EZFERM es una mezcla de levaduras seleccionadas por su vigor fermentativo, adaptadas a un amplio rango de condiciones físico-químicas.

Seguridad fermentativa y respeto varietal. Refermentaciones.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

EZFERM es una mezcla de cepas seleccionadas para la fermentación en las condiciones más limitantes. La concentración de levaduras viables es superior a las habituales.

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, *Brettanomyces*, etc).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Temperaturas medias de fermentación	12 - 34°C. Amplio intervalo
Fase de latencia	Corta
Velocidad fermentativa	Lenta a bajas T ^a . Rápida a T ^a >15°C
Tolerancia al alcohol	≤ 16,5% v/v
Factor Killer	Neutra. Óptima prevalencia sobre flora indígena.
Resistencia al SO ₂	Buena

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media-baja
Necesidad de oxígeno	baja
Producción de acidez volátil	baja (< 0,2 g/L)
Producción H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	baja
Producción de glicerol	9 g/L con 12% de alcohol potencial
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	elevada.

APLICACIONES

EZFERM es una levadura adaptable a un amplio rango de vinificaciones.

- ✓ 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.



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM

enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

- A. En las vinificaciones de fermentación controlada en grandes volúmenes, aseguramos las fermentaciones sufriendo 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 preparar el pie de cuba con **Nutriferm Energy**, 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:
- Intervenir rápidamente para impedir el desarrollo de bacterias indeseables.
 - Descube 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 **EnartisZym Liso** (lisozima microgranulada).
 - Si vamos a inocular pronto, no perder temperatura del vino.
 - 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.
 - En paralelo preparar el pie de cuba con la levadura **EZFERM** y **Nutriferm Energy** como potente activador. (consultar al Departamento Técnico el protocolo más adecuado a sus condiciones).

DOSIS

- Primera fermentación: 20 - 40g/hl
- Paradas de fermentación: 40 g/hl

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 Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°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.

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.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg y 10 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.