









LEVADURA

# ENARTISFERM MB15

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm MB15 se aisló de uvas Pinot noir del viñedo Campbell Ranch, en las afueras de la ciudad de Annapolis, en la Denominación de la Costa de Sonoma.</p> <p>La topografía de Campbell Ranch, rodeada de colinas empinadas y bosques de secuoyas, justo por encima de la línea de niebla a una altura de 1000 pies, creó un entorno ideal para que la levadura silvestre prosperara y dominara en este viñedo de Pinot noir. El aislamiento se realizó en colaboración con <i>Marty and Brook Bannister</i> a partir de uvas utilizadas para el Pinot noir Bannister "Campbell Ranch".</p> <p>A lo largo de la costa oeste (desde el estado de Washington hasta Temecula) y también en Italia y España, muchas bodegas han probado EnartisFerm MB15 con excelentes resultados y un comentario común sobre su impacto: "Aromas Importantes y distintivos".</p> <p>EnartisFerm MB15 respeta el carácter varietal y el terroir, al mismo tiempo que realza la expresión floral, frutal y especiada. Contribuye a una excelente complejidad y mejora la estructura, contribuyendo además a la extracción de polifenoles y a la preservación del color.</p> <p>Los vinos producidos con EnartisFerm MB15 se distinguen por un color brillante y denso, equilibrio en boca y finura aromática. EnartisFerm MB15 es también muy adecuado para Zinfandel, Garnacha, Nebbiolo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage y Barbera.</p>														
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especies</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>18 – 30 °C</td> </tr> <tr> <td>Fase estacionaria</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>media-lenta</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>hasta 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Especies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentación	18 – 30 °C	Fase estacionaria	media	Velocidad de fermentación	media-lenta	Tolerancia al alcohol	hasta 16% v/v	Factor killer	neutro		
Especies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura de fermentación	18 – 30 °C														
Fase estacionaria	media														
Velocidad de fermentación	media-lenta														
Tolerancia al alcohol	hasta 16% v/v														
Factor killer	neutro														
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidades de nitrógeno</td> <td>medias-bajas</td> </tr> <tr> <td>Necesidades de oxígeno</td> <td>bajas</td> </tr> <tr> <td>Producción acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción H<sub>2</sub>S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción SO<sub>2</sub></td> <td>media-baja</td> </tr> <tr> <td>Producción glicerol</td> <td>muy alta (&gt; 10 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Producción espuma</td> <td>baja</td> </tr> </table> <p>Compatibilidad con la fermentación maloláctica: neutra.</p>	Necesidades de nitrógeno	medias-bajas	Necesidades de oxígeno	bajas	Producción acidez volátil	baja	Producción H <sub>2</sub> S	baja	Producción SO <sub>2</sub>	media-baja	Producción glicerol	muy alta (> 10 g/L)	Producción espuma	baja
Necesidades de nitrógeno	medias-bajas														
Necesidades de oxígeno	bajas														
Producción acidez volátil	baja														
Producción H <sub>2</sub> S	baja														
Producción SO <sub>2</sub>	media-baja														
Producción glicerol	muy alta (> 10 g/L)														
Producción espuma	baja														
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <p>Muy adecuada para una amplia gama de variedades tintas, EnartisFerm MB15 es particularmente conocida para los tintos afrutados. Muy recomendable para Pinot noir, también es una buena opción para Zinfandel, Garnacha, Nebbiolo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage y Barbera.</p>														
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>20-40 g/hL</p>														
	<p><b>INSTRUCCIONES DE USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suspender la levadura en 10 veces su paso en agua limpia y templada (35-38 °C). Remover delicadamente.</li> <li>Dejar reposar la suspensión durante 20 minutos, a continuación, volver a remover delicadamente.</li> </ul>														

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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adicionar la suspensión al mosto cuando se empiece a llenar el tanque de fermentación. La diferencia de temperatura entre la suspensión de levaduras y el mosto no debe superar los 10 °C (18 °F).</li> <li>▪ Homogeneizar mediante un remontado o mezclando el mosto inoculado.</li> </ul> <p>La aplicación de este específico protocolo de rehidratación maximizará la actividad y los resultados de EnartisFerm MB15.</p> <p>Para mejorar las características de EnartisFerm MB15, se recomienda seguir una buena estrategia nutritiva. Durante la inoculación, la adición de nutrientes complejos como Nutriferm Arom Plus estimulará la multiplicación de la levadura, favorecerá una fermentación segura, evitará la síntesis de metabolitos indeseables y mejorará la producción de aromas de fermentación. A 1/3 de la fermentación alcohólica, la adición de Nutriferm Advance mantiene activo el metabolismo de la levadura, aumenta su resistencia y ayuda a realizar fermentaciones limpias y completas al mismo tiempo que previene los olores anómalos de reducción. La adición de EnartisPro Tinto durante la fermentación actúa en sinergia con EnartisFerm MB15 estabilizando el color y los aromas y aumentando el potencial de envejecimiento del vino.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 kg, 10 kg</p> <p>Envase cerrado: consérvese en un lugar fresco (preferiblemente a 5-15 °C) y seco. Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese como arriba indicado; Úsese lo antes posible.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> El producto es conforme a: Codex Enológico Internacional.</p> <p>Producto autorizado para la vinificación de conformidad con: Reg. (EU) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p> <p>Contiene E 491 (Monoestearato de sorbitán)</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.