









LEVADURAS

# ENARTISFERM PERLAGE

Levadura seleccionada para la elaboración de vinos espumosos

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm Perlage es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos espumosos según el "método tradicional".</p> <p>Permite la elaboración de vinos tranquilos, vinos base espumosos y toma de espuma con gran fineza, estables, equilibrados y respetando la variedad y la especificidad del viñedo.</p> <p>Selección Champenoise. EnartisFerm Perlage tiene una excelente adaptación a los medios más difíciles. Es una cepa muy resistente a altas concentraciones de azúcares, y alcohol así como pH bajos y bajas T°. Permite un consumo completo y rápido de los azúcares, evitando la producción de compuestos secundarios indeseables.</p> <p>EnartisFerm Perlage se realiza los vinos bases procedentes de variedades tradicionales de vinos espumosos como el Pinot noir o el Chardonnay.</p> <p>Potencia los vinos elaborados de variedades blancas de los vinos base Cava como el Macabeo, Chardonnay, Xarel'lo y Parellada, así como variedades aromáticas Albariño, Treixadura, Godello, Moscatel, Verdejo.</p> <p>Por otra parte está recomendada en la elaboración de los vinos tranquilos de viñedos específicos en los que se pretenda preservar su carácter varietal y único.</p>																		
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex.r.f bayanus</td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>de 10 a 30 °C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>moderada a baja temperatura.; elevada a temperatura &gt;15°C</td> </tr> <tr> <td>Potencial fermentativo</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor Killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al pH</td> <td>tolerante a pH bajo</td> </tr> <tr> <td>Resistencia al SO<sub>2</sub></td> <td>elevada</td> </tr> <tr> <td>Rendimiento alcohólico</td> <td>16,5 g de azúcar cada 1% alcohol</td> </tr> </tbody> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex.r.f bayanus	Rango óptimo de temperaturas	de 10 a 30 °C	Fase de latencia	corta	Velocidad fermentativa	moderada a baja temperatura.; elevada a temperatura >15°C	Potencial fermentativo	≤ 17% v/v	Factor Killer	killer	Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo	Resistencia al SO <sub>2</sub>	elevada	Rendimiento alcohólico	16,5 g de azúcar cada 1% alcohol
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex.r.f bayanus																		
Rango óptimo de temperaturas	de 10 a 30 °C																		
Fase de latencia	corta																		
Velocidad fermentativa	moderada a baja temperatura.; elevada a temperatura >15°C																		
Potencial fermentativo	≤ 17% v/v																		
Factor Killer	killer																		
Tolerancia al pH	tolerante a pH bajo																		
Resistencia al SO <sub>2</sub>	elevada																		
Rendimiento alcohólico	16,5 g de azúcar cada 1% alcohol																		
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>Necesidad media de nitrógeno</td> <td>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 H<sub>2</sub>S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>nula</td> </tr> <tr> <td>Resistente de SO<sub>2</sub></td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>buena (6-7 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Producción de espuma</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación maloláctica:</td> <td>Neutra.</td> </tr> </tbody> </table>	Necesidad media de nitrógeno	baja	Necesidad de oxígeno	baja	Producción de acidez volátil	baja	Producción H <sub>2</sub> S	baja	Producción de SO <sub>2</sub>	nula	Resistente de SO <sub>2</sub>	alta	Producción de glicerol	buena (6-7 g/L)	Producción de espuma	baja	Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	Neutra.
Necesidad media de nitrógeno	baja																		
Necesidad de oxígeno	baja																		
Producción de acidez volátil	baja																		
Producción H <sub>2</sub> S	baja																		
Producción de SO <sub>2</sub>	nula																		
Resistente de SO <sub>2</sub>	alta																		
Producción de glicerol	buena (6-7 g/L)																		
Producción de espuma	baja																		
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	Neutra.																		
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos base espumosos</li> <li>▪ Vinificaciones respetuosas con la variedad</li> <li>▪ Toma de espuma en botella (según el Método Tradicional) y en tanque (metodo Charmat)</li> <li>▪ Fermentaciones a bajas T° conservación de aromas primarios</li> <li>▪ Fermentación en reducción</li> <li>▪ Fermentaciones con altos contenidos en azúcar</li> <li>▪ Reactivación de las paradas de fermentación</li> <li>▪ Refermentaciones</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.

	<p><b>DOSIS</b> 20 - 40g/hL. La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no idóneas.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.</li> <li>▪ Esperar 15 minutos su rehidratación.</li> <li>▪ Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.</li> <li>▪ 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.</li> </ul> <p>El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.</p> <p>En caso de paradas de fermentación, antes de inocular, adaptar la levadura al alcohol según el protocolo para la parada de fermentación consultar con el Departamento Técnico.</p> <p>En la vinificación de los vinos base proponemos adicionar al inicio de la fermentación EnartisPro Perlage para aumentar el volumen y con los objetivos de proteger los aromas y el color de las oxidaciones, así como aumentar la estabilidad de la futura espuma.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 kg</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme al: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E 491 monostearato 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.