enartis
Inspiring innovation.

FICHA TÉCNICA

Easytech
CERTIFIED BY ENARTIS

LEVADURAS

ENARTISFERM Q ET

Levadura varietal de inoculación directa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

EnartisFerm Q ET es una levadura varietal, gran fermentativa, segura y apta para la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.
Cuando se utiliza en la vinificación de blancos y rosados, realza el carácter varietal de las uvas, sintetizando aromas afrutados estables en el tiempo y minimizando la generación de olores desagradables "off flavours". La producción moderada de glicerol contribuye positivamente a las sensaciones de volumen y suavidad.
En vinificación de tintos, intensifica la extracción de sustancias polifenólicas y produce vinos con una gran estructura tánica pero también muy equilibrada al final de la fermentación y apta para una larga crianza.

Por su constitución natural y las condiciones especiales adoptadas durante su producción, EnartisFerm Q ET(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 Q ET asegura un inicio regular de la fermentación y su finalización en el mismo tiempo requerido por la levadura rehidratada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura de fermentación	15 - 30°C
Fase de latencia	media
Velocidad de fermentación	moderada
Tolerancia al alcohol	hasta 16% v/v
Factor killer	neutral

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Requerimiento de nitrógeno	medio
Requerimiento de oxígeno	baja
Producción de acidez volátil	baja
Producción de H_2S	baja
Producción de SO_2	media-baja
Producción de glicerol	media

APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos jóvenes.
- Elaboración de vinos tintos para crianza de larga duración.

DOSIS

Primera fermentación: 20-40 g/hL
Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

Inoculación directa (Easytech)

- Adicionar la levadura espolvoreando sin formar grumos directamente en el mosto.

Atención - Si no se puede espolvorear homogéneamente sobre la superficie del mosto evitando la formación de grumos, se recomienda dispersar la levadura en 10-20 partes de mosto (temperatura >15 °C) y disolver evitando grumos, aplicar directamente al mosto.

- La temperatura del mosto debe ser superior a 15°C.
- Si se aplica en uvas en maceración se tiene que aplicar sobre el mosto sea en un remonte de homogenización o en un pie de cuba previo.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisión: n°1 agosto 2022

	▪ En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo. ▪ Remonte de homogenización si es necesario. *Con rehidratación* ▪ 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. ▪ Dejar reposar la suspensión 20 minutos. ▪ Agregar el mismo volumen en mosto para aclimatar la temperatura y luego agitar. ▪ Agregar la suspensión al mosto al tanque. Asegurar que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 ° C. ▪ En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo. ▪ Homogeneizar la levadura y el nutriente uniformemente dentro de la masa inoculada. Seguir los tiempos y métodos mencionados anteriormente asegura la máxima actividad de la levadura rehidratada.
	ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 0,5 Kg – 10 Kg Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco (preferiblemente entre 5° y 15°C) y seco. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Utilizar rápidamente.
	CONFORMIDAD Producto conforme a: Codex Œnologique International Producto para uso enológico según lo dispuesto en: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones Contiene E491 (sorbitan monoestearato).

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it