









LEVADURAS

EnartisFerm Q ET

Levadura varietal de inoculación directa

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm Q ET es una levadura varietal, gran fermentativa, segura y apta para la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Por su constitución natural y las condiciones especiales adoptadas durante su producción, EnartisFerm Q ET se puede inocular directamente en el mosto sin necesidad de rehidratación.</p> <p>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 inocular 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.</p>												
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>15 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>hasta 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>neutral</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentación	15 - 30°C	Fase de latencia	media	Velocidad de fermentación	moderada	Tolerancia al alcohol	hasta 16% v/v	Factor killer	neutral
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura de fermentación	15 - 30°C												
Fase de latencia	media												
Velocidad de fermentación	moderada												
Tolerancia al alcohol	hasta 16% v/v												
Factor killer	neutral												
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Requerimiento de nitrógeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Requerimiento 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 de SO₂</td> <td>media-baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>media</td> </tr> </table>	Requerimiento de nitrógeno	medio	Requerimiento de oxígeno	baja	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H ₂ S	baja	Producción de SO ₂	media-baja	Producción de glicerol	media
Requerimiento de nitrógeno	medio												
Requerimiento de oxígeno	baja												
Producción de acidez volátil	baja												
Producción de H ₂ S	baja												
Producción de SO ₂	media-baja												
Producción de glicerol	media												
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos jóvenes. Elaboración de vinos tintos para crianza de larga duración. 												
	<p>DOSIS</p> <p>Primera fermentación: 20-40 g/hL</p> <p>Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.</p>												
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <p><i>Inoculación directa (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto. <ul style="list-style-type: none"> Si no es posible distribuir la levadura de forma homogénea, se aconseja dispersarla en un volumen de agua limpia o mosto en proporción 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formación de grumos, y a continuación adicionarla en el depósito. Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa. 												

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><i>Con rehidratación</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dispersar la levadura en un volumen de agua limpia 10 veces superior a su peso, removiendo delicadamente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40°C. ▪ Esperar 10 - 20 minutos, y a continuación remover nuevamente. ▪ Adicionar la suspensión uniformemente en el mosto o en el estrujado al inicio del llenado del depósito. Atención: la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no debe superar los 10°C. ▪ Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa. <p>El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>0,5 Kg – 10 Kg</p> <p>Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco (preferiblemente entre 5° y 15°C) y seco.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado. Utilizar rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme a:</p> <p>Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico según lo dispuesto en:</p> <p>Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</p> <p>Contiene E491 (sorbitan monoestearato).</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.