

LEVADURAS

ENARTISFERM RED FRUIT

Cepa para la producción de vinos tintos y rosados con intensos aromas afrutados

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>EnartisFerm Red Fruit es una levadura capaz de generar intensos aromas secundarios en muchas condiciones fermentativas.</p> <p>Los vinos elaborados con esta levadura presentan notas inconfundibles de fruta de bosque (arándano, frambuesa, mora, cereza) y violeta, muy atractivas para el consumidor.</p> <p>Gracias a la síntesis de una buena cantidad de glicerina, los vinos son suaves al paladar y conservan una frescura agradable.</p>																
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>14 – 32°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 15,5% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	14 – 32°C	Fase de latencia	corta	Velocidad fermentativa	alta	Tolerancia al alcohol	≤ 15,5% v/v	Factor killer	neutra				
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>																
Rango óptimo de temperaturas	14 – 32°C																
Fase de latencia	corta																
Velocidad fermentativa	alta																
Tolerancia al alcohol	≤ 15,5% v/v																
Factor killer	neutra																
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de nitrógeno</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de H₂S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO₂</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>alta</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>media (buena estabilización del color)</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación malolácticas:</td> <td>neutra</td> </tr> </table>	Necesidad de nitrógeno	alta	Necesidad de oxígeno	alta	Producción de acidez volátil	media	Producción de H ₂ S	media	Producción de SO ₂	media	Producción de glicerol	alta	Producción de acetaldehído	media (buena estabilización del color)	Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	neutra
Necesidad de nitrógeno	alta																
Necesidad de oxígeno	alta																
Producción de acidez volátil	media																
Producción de H ₂ S	media																
Producción de SO ₂	media																
Producción de glicerol	alta																
Producción de acetaldehído	media (buena estabilización del color)																
Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	neutra																
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vinos rosados ▪ Vinos tintos jóvenes o de media crianza ▪ Vinos jóvenes ▪ Vinos tintos de estilo internacional ▪ Vinos producidos de uvas pasificadas 																
	<p>DOSIS</p> <p>20 - 40g/hL.</p> <p>La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones microbiológicas no idóneas.</p>																
	<p>MODO DE EMPLEO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-40°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de cloro. ▪ Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco. ▪ Esperar 20 minutos para su rehidratación y agitar nuevamente. ▪ 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. <p>El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.</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.

	<p>Los vinos producidos con EnartisFerm Red Fruit se caracterizan por la gran cantidad de aromas de fruta de bosque y violeta.</p> <p>Para la síntesis de aromas fermentativos es necesario que el mosto disponga de una buena fuente de nitrógeno. Por este motivo, se recomienda complementar EnartisFerm Red Fruit con Nutriferm Arom Plus, activante totalmente orgánico que aporta aminoácidos que serán utilizados por la levadura como precursores en la síntesis de compuestos aromáticos.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.</p> <p>Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p>CONFORMIDAD</p> <p>Producto conforme al:</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por:</p> <p>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.