



*Saccharomyces cerevisiae*

# RED FRUIT

enartis FERM

## VINOS TINTOS Y ROSADOS CON AROMAS INTENSOS

**RED FRUIT** es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos tintos y rosados con aromas de fruta muy intensos.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**RED FRUIT** tiene la capacidad de generar intensos aromas secundarios en muchas condiciones fermentativas.

Los vinos elaborados con esta cepa, presentan notas de fruta de bosque (arándano, frambuesa, cereza, mora) y de violeta muy atractivas para el consumidor.

**RED FRUIT** tiene una buena actividad para la liberación de los aromas primarios de las uvas.

**RED FRUIT** produce vinos muy suaves y fresco al mismo tiempo.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| Rango óptimo de temperaturas        | 14 - 34°C                          |
| Fase de latencia                    | breve                              |
| Velocidad fermentativa              | rápida                             |
| Rendimiento azúcar/alcohol          | 16,5 g de azúcar por 1% de alcohol |
| Potencial fermentativo              | ≤ 16% v/v                          |
| Factor Killer                       | killer                             |
| Tolerancia al SO <sub>2</sub> libre | alta                               |

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

|                                                   |                                                                    |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Necesidad media de nitrógeno                      | alta                                                               |
| Necesidad de oxígeno                              | Elevada, para la generación de factores de supervivencia en estrés |
| Producción de acidez volátil                      | medio-baja                                                         |
| Producción H <sub>2</sub> S                       | baja. Depende de la nutrición del N.                               |
| Producción de SO <sub>2</sub>                     | media                                                              |
| Producción en glicerol                            | media                                                              |
| Retrasa el inicio de la fermentación maloláctica. |                                                                    |

### APLICACIONES

- Vinos rosados
- Vinos tintos jóvenes aromáticos o de media crianza
- Vinos nuevos (estilo Beaujoulais Nouveau)
- Elaboración de vinos tintos internacionales
- Vinificación de uva pasificada



*Saccharomyces cerevisiae*

# RED FRUIT



**enartis FERM**

## IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Si queremos aumentar la producción de aromas de fermentación podemos aprovechar la sinergia de acción de la **RED FRUIT** con el **Nutriferom Arom** o con **Nutriferom Arom Plus**. Este nutriente libera aminoácidos que la levadura emplea como fuente de precursores en la formación de las moléculas responsables de los aromas de los vinos.

**RED FRUIT** tiene también una fuerte actividad glicosidasa que puede liberar los precursores aromáticos contenidos en **Enartis Tan Red Fruit** ayudando así a intensificar las notas de fruta roja aportadas por este tanino

## DOSIS

20 - 40 g/hL

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas no perfectas.

## MODO DE EMPLEO

- 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.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Homogeneizar

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

## CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg y bolsas de 10 Kg

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 arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán