



*Saccharomyces cerevisiae ex rf. bayanus*

**SB**

**enartis FERM**

## SEGURIDAD FERMENTATIVA.

**Elevada tolerancia al alcohol. Reducidas exigencias nutricionales.**

**Fermentaciones regulares y completas en las elaboraciones de grandes volúmenes.**

## CARACTERÍSTICAS GENERALES.

**Enartis Ferm SB** es la cepa de levadura que garantiza la elaboración de todo tipo de vino en condiciones difíciles.

Respeto las características varietales de la uva.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Intervalo óptimo de temperaturas	de 15 a 30°C. Tolera bajas Tª, 12 °C.
Fase de Latencia	corta.
Velocidad Fermentativa	rápida, regular y completa.
Rendimiento medio azúcar/alcohol	16,5 g de azúcar cada 1% de alcohol.
Tolerancia al alcohol	16% vol.
Factor Killer	neutra. Muy buena implantación.

## CARATERISTICAS ENOLÓGICAS.

Necesidad media de nitrógeno.	baja
Necesidad de Oxígeno.	baja
Producción SO <sub>2</sub>	media
Producción H <sub>2</sub> S	media
Producción de acidez volátil	baja
Producción de acetaldehído	baja
Resistencia al SO <sub>2</sub> libre	media (50 mg/l)
Producción de espuma	baja

## APLICACIONES

Vinos blancos, rosados y tintos jóvenes.  
Elaboraciones con el objetivo del respeto varietal.  
Elaboraciones seguras en grandes volúmenes.  
Toma de espuma según el Método Charmat.

## DOSIS

- Primera fermentación: 20 a 40g/hL.  
Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.
- Toma de espuma método Charmat: 10-20 g/hL.



*Saccharomyces cerevisiae ex rf. bayanus*

**SB**



**enartis FERM**

## 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.

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

## CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg al vacío.

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