



*Saccharomyces cerevisiae*

**SC**

**enartis FERM**

## LEVADURA DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.

Seguridad de una fermentación rápida y completa respetando la tipicidad.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES.

**SC** es la cepa de levadura que garantiza la elaboración regular y completa de vinos blancos, rosados y tintos. Aromáticamente respeta las características organolépticas de la variedad y del viñedo sin aromas ni sabores defectuosos.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Intervalo óptimo de Temperaturas.	De 18 a 32°C.
Fase de Latencia.	Corta.
Velocidad Fermentativa.	Rápida y Regular.
Rendimiento medio azúcar/alcohol	16,5 g de azúcar cada 1% de alcohol.
Tolerancia al alcohol	13% en condiciones Standard; 15% en presencia de nutrientes nitrogenados.
Factor Killer	Neutra.

### CARATERISTICAS ENOLÓGICAS.

Producción de glicerol	Media de 6 a 8 g/l.
Producción de acidez volátil	Baja, generalmente inferior a 0,15 g/l.
Producción de acetaldehído	Baja, inferior a 20 g/l.
Producción SO <sub>2</sub> .	Baja. Inferior a 10 mg/l.
Resistencia al SO <sub>2</sub> libre: 50 mg/l.	
Necesidad media de Nitrógeno.	Baja-Media. Según el alcohol potencial.
Necesidad de Oxígeno.	Media.
Producción de espuma.	Baja

### APLICACIONES

**SC** respeta las características varietales de la uva.

- ✓ Vinos blancos, rosados y tintos jóvenes.
- ✓ Elaboraciones con el objetivo del respeto varietal. Delicados aromas fermentativos.
- ✓ Elaboraciones seguras en Grandes Volúmenes.

### DOSIS

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.



*Saccharomyces cerevisiae*

SC



enartis FERM

## MODO DE EMPLEO

Adaptar la dosis al estado sanitario de la vendimia, tipo de vinificación y condiciones higiénicas de la bodega.

1. 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.
2. Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
3. Esperar 15 minutos su rehidratación.
4. Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
5. 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.

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

Para una mejor optimización consultar con el **Departamento Técnico de ENARTIS**

## CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: Paquetes de 0,5 kg al vacío. 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.

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto para el uso enológico según lo previsto en el Reglamento CE 606/2009

Contiene E 491 monoesterato de sorbitán