







LEVADURAS



# EnartisFermVINTAGE RED



Cepa para la producción de vinos tintos de crianza

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm VINTAGE RED es una cepa seleccionada para producir vinos tintos de estilo "viejo mundo" destinados a media o larga crianza. Presenta una cinética fermentativa moderada y regular lo que le hace idónea para fermentaciones y maceraciones largas.</p> <p>EnartisFerm VINTAGE RED expresa las características aromáticas de la uva y al mismo tiempo, sintetiza aromas de fermentación estables en el tiempo que intensifican el aroma afrutado varietal, sin dominarlo.</p> <p>Produce una cantidad significativa de glicerol y manoproteínas que reducen la astringencia y contribuyen a la estructura y plenitud gustativa.</p> <p>Por estas características aromáticas y gustativas, EnartisFerm VINTAGE RED está pensado, no sólo en la producción de grandes vinos de crianza si no también en la fermentación de uvas no perfectamente maduras.</p> <p>Excelente impacto en la estabilidad del color debido a la producción de acetaldehído que ayuda a la formación pigmentos estables a través del puente etanal.</p>																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyce cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Rango óptimo de temperaturas</td> <td>15 – 32°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad fermentativa</td> <td>moderada: idónea para maceraciones largas y limita los picos de temperatura</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>	Rango óptimo de temperaturas	15 – 32°C	Fase de latencia	corta	Velocidad fermentativa	moderada: idónea para maceraciones largas y limita los picos de temperatura	Tolerancia al alcohol	≤ 16% v/v	Factor killer	killer				
Especie	<i>Saccharomyce cerevisiae</i>																
Rango óptimo de temperaturas	15 – 32°C																
Fase de latencia	corta																
Velocidad fermentativa	moderada: idónea para maceraciones largas y limita los picos de temperatura																
Tolerancia al alcohol	≤ 16% v/v																
Factor killer	killer																
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidad de nitrógeno</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Necesidad de oxígeno</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H<sub>2</sub>S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>media-baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de glicerol</td> <td>media-alta</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>alta: favorece la estabilización del color</td> </tr> <tr> <td>Compatibilidad con la fermentación malolácticas:</td> <td>alta, favorece el inicio de la FML</td> </tr> </table>	Necesidad de nitrógeno	media	Necesidad de oxígeno	media	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H <sub>2</sub> S	media	Producción de SO <sub>2</sub>	media-baja	Producción de glicerol	media-alta	Producción de acetaldehído	alta: favorece la estabilización del color	Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	alta, favorece el inicio de la FML
Necesidad de nitrógeno	media																
Necesidad de oxígeno	media																
Producción de acidez volátil	baja																
Producción de H <sub>2</sub> S	media																
Producción de SO <sub>2</sub>	media-baja																
Producción de glicerol	media-alta																
Producción de acetaldehído	alta: favorece la estabilización del color																
Compatibilidad con la fermentación malolácticas:	alta, favorece el inicio de la FML																
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vinos tintos de crianza</li> <li>▪ Vinos tintos varietales</li> <li>▪ Vinos de uvas no perfectamente maduras</li> </ul>																
	<p><b>DOSIS</b></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><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p><i>Inoculación directa (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispersar la levadura directamente sobre la superficie del mosto.</li> <li>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 &gt; 15°C) evitando la formación de grumos, y a continuación adicionarla en el depósito.</li> <li>▪ Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa.</li> </ul>																

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"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Esperar 10 - 20 minutos, y a continuación remover nuevamente.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Se recomienda realizar un remontado para distribuir uniformemente la levadura dentro de la masa.</li> </ul> <p>El cumplimiento de los tiempos y métodos descritos anteriormente garantiza la máxima vitalidad de la levadura.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 0,5 kg – 10 kg</p> <p>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 indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b> Producto conforme al: Codex Oenologique International</p> <p>Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones</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.