



Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE RED

enartis FERM

VINOS TINTOS DE CRIANZA

VINTAGE RED es una levadura óptima para la elaboración de vinos tintos de media o larga crianza a partir de uvas no perfectamente maduras.

Son vinos con aromas de fruta madura, muy redondos, con alto volumen en boca

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VINTAGE RED produce aromas de frutas maduras que evolucionan muy bien en la crianza. Es respetuosa con las características varietales, dulcificándolas cuando las uvas no han madurado satisfactoriamente.

En boca reduce astringencias, integra el perfil tánico y aumenta la redondez en boca.

Tiene una muy alta producción y liberación de manoproteínas a lo largo de la fermentación, luego interviene activamente en la estabilización del color y los aromas durante la fermentación, así como en las fases posteriores de crianza.

Tiene una velocidad de fermentación moderada lo que le hace idónea en las maceraciones largas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	18 – 32°C
Fase de latencia.	breve
Velocidad fermentativa.	moderada: idonea para maceración larga
Potencial fermentativo.	≤ 16% v/v
Factor Killer	neutra

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media
Necesidad de oxígeno	medio-alta
Producción de acidez volátil	media
Producción H ₂ S	media, controlable con nutrición
Producción de SO ₂	baja
Producción de glicerol	buena
Favorece el desarrollo de la fermentación maloláctica	
Elevada producción de manoproteínas.	

APLICACIONES

VINTAGE RED está recomendada en vinificaciones de todas las variedades tintas cultivadas en el clima mediterráneo y mediterráneo continental.

- Vinificaciones de vinos tintos de uvas que no han madurado perfectamente.
- Vinos tintos destinados a envejecimiento medio o prolongado
- Maceraciones carbónicas clásicas, con raspón.
- Vinos destinados a la crianza sobre lías.



Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE RED



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos de **VINTAGE RED** se caracterizan por su integración de aromas maduros y concentrados, así como por su menor astringencia gracias a la reacción de las manoproteínas en el vino.

Para la estabilización del color podemos utilizar **VINTAGE RED** junto al **Enartis Pro Tinto** en fermentación. Más adelante podemos modificar su perfil tánico hacia un tanino más redondo aplicando **Enartis Tan XC** a partir del 2 día de fermentación alcohólica.

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.

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