







LEVADURAS



# EnartisFerm VINTAGE WHITE



Levadura específica para la elaboración de vinos blancos varietales y de crianza.

	<p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>EnartisFerm VINTAGE WHITE es la levadura tradicionalmente utilizada en la elaboración de vinos cuyo objetivo es el respeto varietal y la compleja integración de los aromas originados en el viñedo. Es una levadura de muy amplio espectro de vinificaciones con éxito cualitativo. Respeto de los aromas varietales, o propios del viñedo, debido a su capacidad de extracción y liberación de los norisoprenoides y terpenos del hollejo. Tiene una baja producción de ésteres lo que maximiza la percepción de los aromas primarios. Es una cepa de levadura muy resistente a altas concentraciones de azúcares, alcohol y pH bajos, ideal para blancos y rosados con alto potencial alcohólico o toma de espuma. Produce lías de alta calidad, fineza y fácil autólisis produciendo una alta liberación de manoproteínas de las paredes celulares durante la fermentación y crianza. Vinos de gran fineza aromática, con volumen, estables y equilibrados.</p>												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Especie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Factor killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación aconsejada</td> <td>14 - 24°C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>moderada</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>≤ 15,5% v/v</td> </tr> </table>	Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Factor killer	killer	Temperatura de fermentación aconsejada	14 - 24°C	Fase de latencia	corta	Velocidad de fermentación	moderada	Tolerancia al alcohol	≤ 15,5% v/v
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Factor killer	killer												
Temperatura de fermentación aconsejada	14 - 24°C												
Fase de latencia	corta												
Velocidad de fermentación	moderada												
Tolerancia al alcohol	≤ 15,5% v/v												
	<p><b>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Requerimiento de nitrógeno</td> <td>alto</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de H<sub>2</sub>S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de SO<sub>2</sub></td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acetaldehído</td> <td>baja</td> </tr> </table>	Requerimiento de nitrógeno	alto	Producción de acidez volátil	baja	Producción de H <sub>2</sub> S	baja	Producción de SO <sub>2</sub>	baja	Producción de acetaldehído	baja		
Requerimiento de nitrógeno	alto												
Producción de acidez volátil	baja												
Producción de H <sub>2</sub> S	baja												
Producción de SO <sub>2</sub>	baja												
Producción de acetaldehído	baja												
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vinos blancos varietales. Libera precursores aromáticos.</li> <li>Elaboración de vinos blancos internacionales fermentados en reducción</li> <li>Vinos blancos de media y larga crianza</li> <li>Vinos dulces producidos de uva pasificadas</li> </ul>												
	<p><b>DOSIS</b></p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Las dosis más altas se aplican en caso de uvas alteradas, altas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.</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. 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><b>Con rehidratación</b></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>Los vinos de la EnartisFerm VINTAGE WHITE están caracterizados por su fineza aromática y respeto de las características varietales de la uva.</p> <p>Para maximizar estas características, se aconseja de suplir las carencias de N del medio con NUTRIFERM ULTRA el primer día de fermentación alcohólica y con NUTRIFERM SPECIAL a partir de 1/3 de la fermentación.</p> <p>La estabilidad de los aromas varietales y el volumen en boca mejoran por adición de EnartisPro BLANCO al principio de la fermentación.</p>
	<p><b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b></p> <p>0,5 kg – 10 kg</p> <p>Envase sin abrir: consérvese en lugar fresco (preferiblemente entre 5° y 15°C) y seco.</p> <p>Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese el producto como indicado arriba. Consumir rápidamente.</p>
	<p><b>CONFORMIDAD</b></p> <p>Producto conforme al:</p> <p>Codex Œnologique International</p> <p>Producto para uso enológico según cuanto previsto en:</p> <p>Reg. (UE) 2019/934 y modificaciones posteriores</p> <p>Contiene E491 (monoestearato 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.