







LEVADURA

ENARTISFERM WS



Levadura para vinos de alto grado alcohólico destinados a crianza media-larga

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aislada de una vendimia tardía de Zinfandel en Williams-Selyem Winery, EnartisFerm WS se considera una de las cepas más robustas seleccionadas en California. Es adecuada para fermentar numerosas variedades de uva tinta y blanca, mostos con alto contenido de azúcar y tratar fermentaciones paradas o lentas.</p> <p>EnartisFerm WS realza las notas frutales y especiadas sin enmascarar las características varietales y del terroir. Cuando se utiliza para la fermentación de uvas tintas, produce vinos de gran estructura tánica y, al mismo tiempo, suaves en boca. Es muy apreciada desde hace tiempo para la producción de Zinfandel y Pinot noir con crianza.</p> <p>EnartisFerm WS está especialmente recomendada para la elaboración de vinos de alto grado alcohólico, destinados a una crianza de media a larga.</p>												
	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Especies</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura de fermentación</td> <td>16 – 30 °C</td> </tr> <tr> <td>Fase de latencia</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocidad de fermentación</td> <td>medio - alta</td> </tr> <tr> <td>Tolerancia al alcohol</td> <td>hasta 18% (v/v)</td> </tr> <tr> <td>Factor Killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Especies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura de fermentación	16 – 30 °C	Fase de latencia	media	Velocidad de fermentación	medio - alta	Tolerancia al alcohol	hasta 18% (v/v)	Factor Killer	neutro
Especies	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura de fermentación	16 – 30 °C												
Fase de latencia	media												
Velocidad de fermentación	medio - alta												
Tolerancia al alcohol	hasta 18% (v/v)												
Factor Killer	neutro												
	<p>CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS</p> <table border="0"> <tr> <td>Necesidades de nitrógeno</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Necesidades de oxígeno</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción de acidez volátil</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción H₂S</td> <td>baja</td> </tr> <tr> <td>Producción SO₂</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Producción glicerol</td> <td>media</td> </tr> </table> <p>Compatibilidad con la fermentación maloláctica: neutra. Complejidad aromática al final de la fermentación. Baja absorción de color.</p>	Necesidades de nitrógeno	baja	Necesidades de oxígeno	baja	Producción de acidez volátil	baja	Producción H ₂ S	baja	Producción SO ₂	media	Producción glicerol	media
Necesidades de nitrógeno	baja												
Necesidades de oxígeno	baja												
Producción de acidez volátil	baja												
Producción H ₂ S	baja												
Producción SO ₂	media												
Producción glicerol	media												
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentación de uvas blancas y tintas. ▪ Producción de vinos de crianza media-larga. ▪ Producción de Pinot noir y Zinfandel. ▪ Fermentación de mostos con alto potencial alcohólico. ▪ Tratamiento de paradas de fermentación y fermentaciones lentas. 												
	<p>DOSIS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Primera fermentación: 20-40 g/hL. <p>Las dosis más altas se recomiendan en casos de uva podrida, alto contenido de azúcar y condiciones microbiológicas difíciles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Paradas de fermentación: 40 g/hL. 												
	<p>INSTRUCCIONES DE USO</p> <p><i>Inoculación directa (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Adicionar la levadura espolvoreando sin formar grumos directamente en el mosto. <p>Atención - Si no se puede espolvorear homogéneamente sobre la superficie del mosto evitando la formación de grumos, se recomienda dispersar la levadura en 10-20 partes de mosto (temperatura >15 °C) y disolver evitando grumos, aplicar directamente al mosto.</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.

- La temperatura del mosto debe ser superior a 15°C.
- Si se aplica en uvas en maceración se tiene que aplicar sobre el mosto sea en un remonte de homogenización o en un pie de cuba previo.
- En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo.
- Remonte de homogenización si es necesario.

Con rehidratación

- Dispersar en un volumen de agua limpia 10 veces el peso de la levadura, removiendo suavemente. La temperatura del agua debe estar entre 35-40 ° C.
- Dejar reposar la suspensión 20 minutos.
- Agregar el mismo volumen en mosto para aclimatar la temperatura y luego agitar.
- Agregar la suspensión al mosto al tanque. Asegurar que la diferencia de temperatura entre la suspensión de levadura y el mosto no supere los 10 ° C.
- En todo caso se recomienda aplicar consecutivamente Nutriferm Ultra para promover su implantación y desarrollo.
- Homogeneizar la levadura y el nutriente uniformemente dentro de la masa inoculada.

La aplicación de los tiempos y métodos arriba indicados asegurará la máxima actividad de las levaduras rehidratadas.

Los vinos elaborados con EnartisFerm WS se distinguen por su finura aromática y el respeto por las características varietales y del terroir. Para mejorar aún más estas características, se recomienda seguir una buena estrategia nutricional. Durante la inoculación, la adición de un nutriente complejo como Nutriferm Energy (o Nutriferm Ultra cuando se inocula directamente sin rehidratación) favorecerá una fermentación regular y completa, estimulará la producción de aromas y evitará la síntesis de metabolitos indeseables. A 1/3 de fermentación alcohólica, la adición de Nutriferm Advance mantiene activo el metabolismo de la levadura y permite un final seguro y completo, evitando la aparición de olores de reducción.

La adición de EnartisPro Tinto durante la maceración actúa en sinergia con EnartisFerm WS estabilizando el color y los aromas y aumentando el potencial de envejecimiento del vino.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

0,5 kg, 10 kg



Envase cerrado: consérvese en un lugar fresco (preferiblemente a 5-15 °C) y seco.
 Envase abierto: vuélvase a cerrar con cuidado y consérvese como arriba indicado. Úsese lo antes posible.

CONFORMIDAD

El producto es conforme a:
 Codex Enológico Internacional.



Producto autorizado para la vinificación de conformidad con:
 Reg. (EU) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

Contiene E491 (Monoestearato de sorbitán)

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.