

NOVEDADES VENDIMIA 2022

La selección de activadores de fermentación y levaduras de inoculación directa Easytech y dos nuevas levaduras de la línea EnartisFerm Q, de extraordinarias características, representan las principales novedades de Enartis para la vendimia 2022.



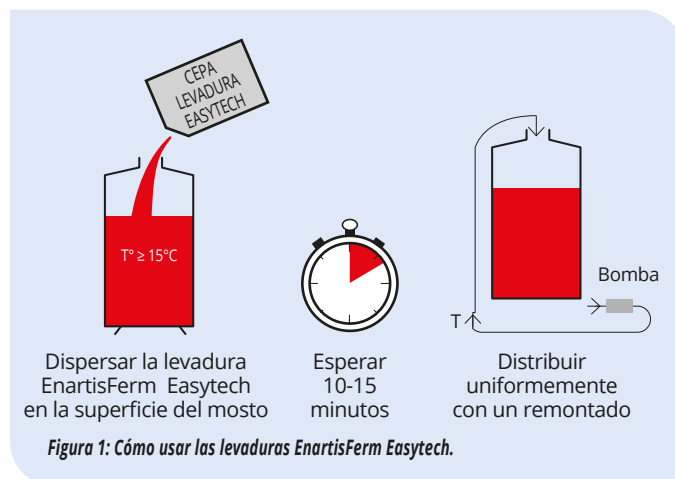
Easytech: selección de nutrientes y levaduras para inoculación directa

Easytech es una selección de levaduras y activadores de fermentación desarrollados para facilitar las operaciones de bodega y reducir el uso de los recursos necesarios para la preparación de coadyuvantes de fermentación como agua, electricidad y mano de obra.

Las levaduras incluidas en la estrategia Easytech son el resultado de una combinación de proceso de producción y características intrínsecas de la cepa que las hace aptas para la inoculación directa sin necesidad de rehidratación previa.

Las cepas de Easytech son:

- **EnartisFerm Aroma White:** levadura para la vinificación de vinos blancos y rosados, apreciada por su vigor fermentativo y por su capacidad de sintetizar ésteres y revelar tiales.
- **EnartisFerm WS:** fermentador robusto, recomendado para la fermentación de vinos tintos de alto contenido alcohólico potencial; produce vinos suaves con una gran estructura tánica, con aromas varietales enriquecidos con notas de frutas y especias.
- **EnartisFerm Vintage Red:** cepa para vinos tintos, buena productora de glicerol y manoproteínas, favorece la estabilización del color y el inicio de la fermentación maloláctica.
- **EnartisFerm Q ET:** cepa polivalente, excelente fermentador en un amplio rango de temperaturas, potencia las características varietales de la uva.



La selección de Easytech también incluye dos nutrientes de fermentación granulados y uno líquido para usar durante la inoculación de la levadura. Los activadores Easytech se disuelven directamente en el mosto y no forman polvo, lo que los hace más fáciles de usar y más seguros para el operario de la bodega.

- **Nutriferom Arom Plus** es un activador rico en aminoácidos ramificados que la levadura utiliza para producir ésteres y otros compuestos aromáticos que aumentan la intensidad y complejidad olfativa del vino.
- **Nutriferom Ultra** aporta los factores nutricionales esenciales para el metabolismo fermentativo de la levadura con el fin de mejorar su nivel de supervivencia durante la inoculación, favorecer su dominancia y facilitar una fermentación regular.
- **Nutriferom Ultra L** es un activador de origen orgánico en formato líquido creado para permitir su aplicación con sistemas de dosificación automática. Al igual que su correspondiente producto granulado, Nutriferom Ultra L tiene como objetivo estimular una fermentación regular y completa que conduzca a la producción de vinos sin defectos, que expresen las características varietales de la uva.

ENARTISFERM Q TAU FD

EnartisFerm Q TAU FD es una cepa de *Torulaspora delbrueckii* seleccionada por la Universidad Politécnica de Le Marche (Departamento DiSVA).

A diferencia de la mayoría de las cepas de *Torulaspora delbrueckii* disponibles en el mercado, **EnartisFerm Q TAU FD** presenta una notable tolerancia al alcohol que le permite ser utilizada como levadura única en la fermentación de mostos con un grado alcohólico potencial de hasta 12-12,5%. El vigor de la fermentación es óptimo y fermenta a una velocidad comparable a la de una *Saccharomyces cerevisiae*.

EnartisFerm Q TAU FD se puede utilizar en la elaboración de todo tipo de vinos, incluidos los vinos de uvas pasificadas, pero sin duda se recomienda en la elaboración de vinos blancos, rosados y en la vinos bases para espumosos.

ENARTISFERM Q RHO

Aislada de uvas pasas destinadas a la producción de Amarone, **EnartisFerm Q RHO** es una cepa perteneciente a la especie *Saccharomyces uvarum* que posee todas las características microbiológicas y enológicas típicas de su especie:

- Tolerancia a bajas temperaturas. A temperaturas cercanas a los 10 °C muestra un mayor vigor fermentativo que *Saccharomyces cerevisiae*.
- Baja producción de acidez volátil, típicamente inferior a 0,2 g/L con graduaciones alcohólicas de 13-13,5%.
- Alta producción de glicerol.
- Tendencia a producir ácido succínico y málico, dando lugar a un aumento de la acidez total del vino.
- Menor rendimiento azúcar/alcohol en comparación con las levaduras *Saccharomyces cerevisiae*.
- Alta producción de 2-fenil etanol, alcohol caracterizado por un intenso aroma floral.

Efecto organoléptico de EnartisFerm Q Tau FD

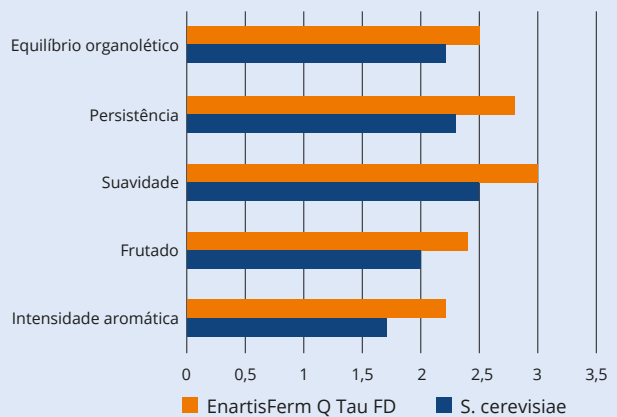


Figura 2: EnartisFerm Q Tau FD aumenta la intensidad de aromas afrutados y la sensación de suavidad y volumen en boca. Ejemplo de fermentación solo con EnartisFerm Q Tau FD de un mosto de uva Pinot Grigio.

Debido especialmente a su tendencia a presentar un bajo rendimiento en azúcar/alcohol y a aumentar la acidez total del vino, **EnartisFerm Q RHO** ayuda a contener los efectos “enológicos” del cambio climático. Por ejemplo, **EnartisFerm Q RHO** se puede usar por si solo para producir vinos que se usarán en mezclas con el fin de aportar acidez. También es interesante la aplicación de **EnartisFerm Q RHO** en coinoculación con levaduras *Saccharomyces cerevisiae*. Por ejemplo, usado en combinación con **EnartisFerm Q9** o **EnartisFerm ES181** en la fermentación de mostos blancos, ayuda a preservar la acidez y aumentar la complejidad olfativa al añadir aromas florales a las notas tiólicas y afrutadas que producen las dos cerevisiae.

En vinificación en tinto, la combinación con **EnartisFerm ES454** da como resultado vinos extremadamente ricos en glicerina y manoproteínas, suaves y voluminosos en boca mientras que la coinoculación con **EnartisFerm ES488** da como resultado una mayor intensidad y complejidad aromática.

	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces uvarum</i>
Temperatura de fermentación	12-36°C	8-30°C
2-feniletanol* (mg/L)	10 -100	100 - 400
Glicerol* (g/L)	4 - 7	7 - 11
Acido Acético* (g/L)	0,1 - 0,9	0,05 - 0,1
Acido Succínico* (g/L)	0,3 - 0,6	0,6 - 1,3
Acido Málico	Degradación 1-30%	Síntesis 1 - 50%

*Rango en un vino con 10% de alcohol.

Tabla 1: Principales características microbiológicas y enológicas que diferencian a *Saccharomyces uvarum* de *Saccharomyces cerevisiae*.

	EnartisFerm WS	EnartisFerm Q RHO
pH	3,71	3,43
Alcohol %	13,30	12,86
Azúcar residualg/L)	0,1	0,2
Glicerol (g/L)	9,1	11,4
Acidez volátil (g/L)	0,68	0,20
Acidez Total (g/L)	5,8	10,6
Acido Succínico (g/L)	1,3	1,8
Acido Málico (g/L)	< 0,1	3,4
2-feniletanol (mg/L)	159	440

Tabla 2: Comparación de los resultados analíticos tras la fermentación alcohólica de un mosto Cabernet Sauvignon (240° Brix iniciales).

[Siguenos a través de nuestra Newsletter](#)

¡REGISTRATE!

www.enartis.com/es/newsletter/