

## 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.



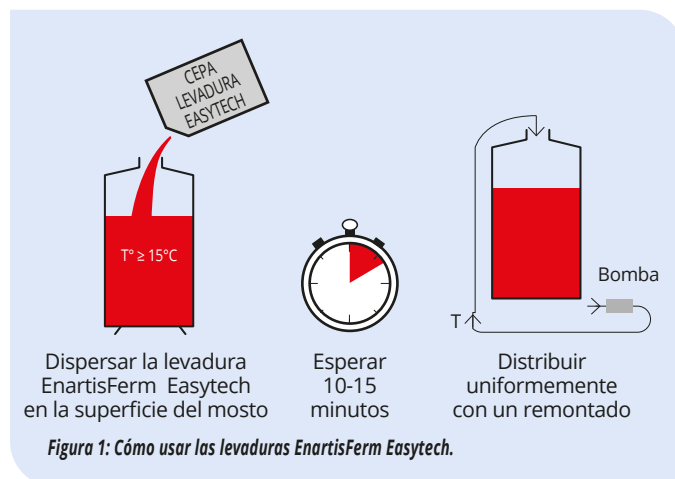
### Easytech: selección de nutrientes y levaduras para inoculación directa

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

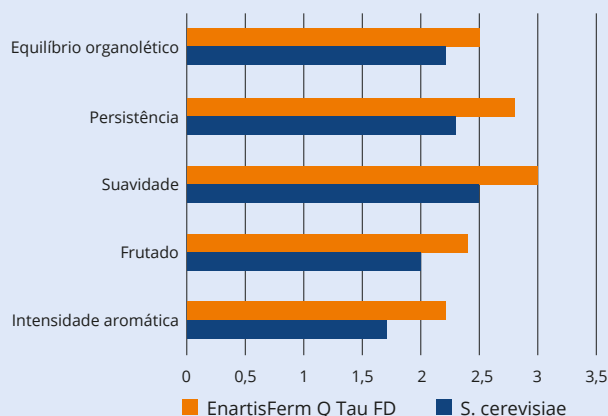


Figura 2: EnartisFerm Q Tau FD aumenta la intensidad de aromas afrutados y la sensación de suavidad y volumen en boca. Ejemplo de fermentación solo con EnartisFerm Q Tau FD de un mosto de uva Pinot Grigio.

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 residual(g/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/](http://www.enartis.com/es/newsletter/)