

ESTRATEGIA EASYTECH: NUTRIENTES Y LEVADURAS PARA INOCULACIÓN DIRECTA

Easytech es una selección de levaduras y activadores de fermentación desarrollados para simplificar las operaciones de bodega, optimizar recursos y reducir costes.

Los productos que forman parte de la estrategia Easytech, especialmente las levaduras, se someten a un riguroso proceso de control de calidad que permite a Enartis certificar la idoneidad para su uso sin rehidratación. Los productos Easytech se pueden reconocer fácilmente gracias al logo:



¿QUÉ OPINAN LOS PRODUCTORES DE VINO DE ENARTISFERM WS?

“Me encantan los aromas afrutados y limpios que aporta EnartisFerm WS al vino”.

Heather Perkin, productora de vino asociada de Elk Cove Vineyards, OR (EE. UU.)

“En 2017, usé EnartisFerm WS en nuestro Zinfandel 2017 y en un 25% de nuestro Cabernet Sauvignon y conseguí obtener un color intenso, rico en boca y con una estructura tánica equilibrada. Quedé muy satisfecho con los resultados obtenidos”.

Scott Shull, productor de vino en Raptor Ridge, CA (EE.UU.)

“Uso EnartisFerm WS para vinos de vendimias tardías, fermenta hasta un 18% de alcohol sin ningún problema”.

Ken Wright, Bodega Ken Wrigh Cellars, Oregón (EE. UU.)

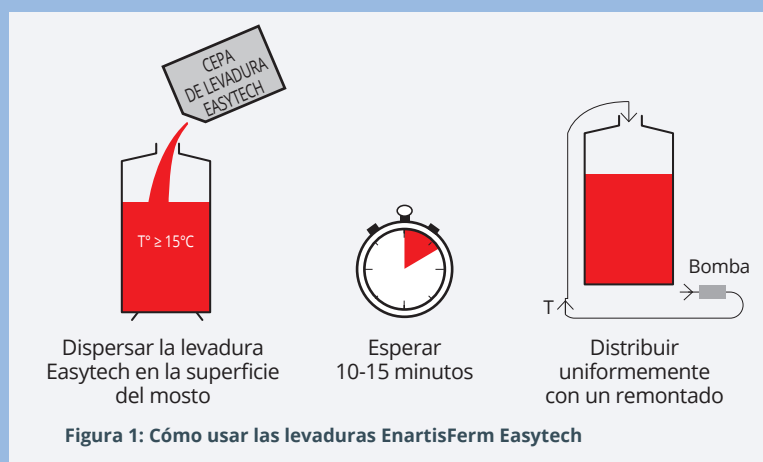
“EnartisFerm WS es seguro en todas las fermentaciones, incluso en las más difíciles. Es un producto que me aporta calidad y eficacia desde todos los puntos de vista”.

Matteo Corazzolla, productor de sidra de L.M. por Maria Lucia Melchiori & C., Italia

LEVADURAS

Las levaduras de la gama Easytech son el resultado de la sinergia entre las características intrínsecas de las propias cepas y su proceso de producción por lo que garantizan un rendimiento fermentativo óptimo incluso cuando se inoculan directamente en el mosto, sin rehidratación previa. (Figura 1)

- **EnartisFerm Aroma White** es un fermentador muy potente y seguro, apto para la elaboración de vinos blancos y rosados. Es una cepa muy versátil que, gracias a su capacidad de sintetizar ésteres y liberar tioles, permite elaborar excelentes vinos a partir de diferentes variedades.
- **EnartisFerm WS**, aislada hace 30 años de una cosecha tardía de Zinfandel en la bodega Williams Selyem en Sonoma, es una cepa conocida por su capacidad para completar con éxito la fermentación alcohólica de mostos de alto contenido de azúcar y baja cantidad de nutrientes. EnartisFerm WS produce vinos suaves pero con una gran estructura tánica, potenciando las notas de frutas y especiadas, respetando las características varietales de la uva. (Figura 2)
- **EnartisFerm Vintage Red** es una cepa seleccionada para la elaboración de vinos tintos destinados a una crianza media-larga. Gracias a su buena capacidad fermentativa y alta tolerancia al alcohol, potencia las notas afrutadas y especiadas, produce una importante cantidad de glicerol y manoproteínas, ayuda a estabilizar el color e iniciar la fermentación maloláctica.



ESTRATEGIA EASYTECH: NUTRIENTES Y LEVADURAS PARA INOCULACIÓN DIRECTA

- A las levaduras anteriores, se une **EnartisFerm Q ET**, una cepa polivalente que respeta las características varietales de los vinos. EnartisFerm Q ET es un buen fermentador en un amplio intervalo de temperaturas que se adapta bien a fermentación de vinos blancos, tintos y rosados de calidad.

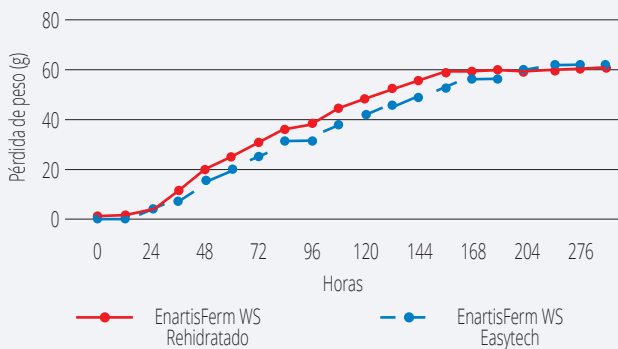


Figura 2: cinética de fermentación de EnartisFerm WS Easytech en comparación con EnartisFerm WS inoculado después de la rehidratación.

- **Nutriferment Ultra** es un nutriente creado para aportar los factores nutricionales esenciales para el metabolismo fermentativo de la levadura: nitrógeno aminoacídico, ácidos grasos de cadena larga, esteroides, vitaminas y microelementos. Fue desarrollado para estimular fermentaciones regulares y completas, necesarias para producir vinos de calidad con cualquier cepa de levadura y bajo diferentes condiciones de fermentación. Nutriferm Ultra mejora el nivel de supervivencia de las células de levadura en la fase de inoculación y, en consecuencia, favorece la implantación de la cepa inoculada.
- **Nutriferment Ultra L** es un activador de origen orgánico en formato líquido creado para facilitar su aplicación con sistemas de dosificación automática. Aporta todos los factores nutricionales esenciales para el metabolismo fermentativo de la levadura y estimula una fermentación regular y completa que conduce a la elaboración de vinos sin defectos. Indicado para la nutrición de levaduras de inoculación directa Easytech.

NUTRIENTES

La gama de productos Easytech también incluye dos nutrientes granulados y uno líquido para ser utilizados durante la inoculación de la levadura. Los nutrientes Easytech se disuelven directamente en el mosto, no forman polvo y por lo tanto su uso es más fácil y seguro para el operario de bodega.

- **Nutriferment Arom Plus** es un activador de la fermentación a base de levadura autolisada rica en aminoácidos ramificados, que la levadura puede utilizar para producir ésteres y otros compuestos aromáticos. Nutriferm Arom Plus permite aumentar claramente la intensidad y la complejidad aromática del vino.

enartis

Inspiring innovation.

ENARTIS SEPSA S.A.U.

Polígono Industrial Lentiscareas

Calle Jardines, Parc. 21 - 26370 Navarrete, La Rioja

Tel +34 941 441 220 - info.rioja@enartis.es

www.enartis.com