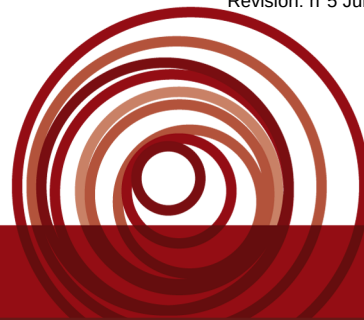




Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

VINOS TINTOS Y ROSADOS JÓVENES.

Enartis Ferm ES 401 “frutas rojas” es una levadura indicada en las vinificaciones de vinos tintos muy aromáticos e intensos, caracterizados por los aromas a frutas rojas maduras frescas, violetas y notas especiadas.

DESCRIPCIÓN GENERAL

Enartis Ferm ES 401 está seleccionada en los mostos de la Valpolicella D.O.C. al norte de Italia.

Es una levadura recomendada para la elaboración de vinos Tintos y Rosados muy aromáticos, jóvenes o destinados a la media crianza. Altísima producción de alcoholes superiores.

Tiene su desarrollo óptimo en los tratamientos de mostos y las condiciones físicas habituales de la bodega.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Enartis Ferm ES 401 produce aromas frutales muy intensos y persistentes, caracterizados por las notas a ciruelas, cerezas, fresas, grosellas, frambuesas que se armonizan con las notas florales y delicadamente especiadas.

Enartis Ferm ES 401 “frutas rojas” aporta al vino un perfil olfativo fresco y fragante, particularmente apreciado en los vinos tintos jóvenes, y nuevos vinos rosados.

APLICACIONES

Idónea en la producción de vinos aromáticos y suaves de Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet, Syrah, Listán negro, etc.

En blancos de variedades neutras como el Airén y Macabeo o aromáticas ácidas Chardonay, Albariños, Treixaduras, Godello, etc.

- ✓ Vinos rosados muy aromáticos.
- ✓ Vinos tintos jóvenes muy frutales.
- ✓ También está indicada en las maceraciones carbónicas.
- ✓ Producción de vinos blancos aromáticos de calidad.
- ✓ Suaviza los vinos blancos con acidez relativamente alta gracias a su poder desmalicante al tiempo que aumenta los aromas frutales.

Con una buena nutrición aminoacídica al inicio de la fermentación incrementa la producción de los aromas frutales y potencia las características varietales de la uva de procedencia.

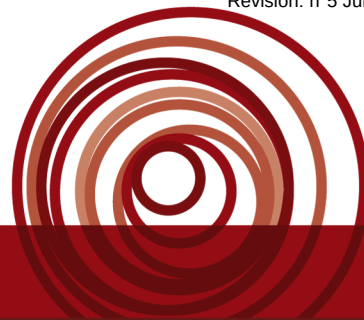
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de Temperaturas.	De 16 a 28°C.
Fase de Latencia.	Media- Baja.
Velocidad Fermentativa.	Media.
Rendimiento azúcar/alcohol	Medio, 17 g de azúcar por 1% de alcohol.
Potencial Fermentativo.	≤ 16% v/v
Desarrollo moderadamente floculante.	
Factor Killer.	Neutra.



Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Producción en Glicerol:	Buena.
Necesidad media de Nitrógeno.	Media.
Necesidad de Oxígeno.	Media.
Producción de Acidez Volátil.	Media-Baja. Generalmente inferior a 0,3 g/l.
Producción SH ₂ .	Media. Controlable con una correcta estrategia nutricional.
Tolerancia al SO ₂ libre	Buena.
Producción de SO ₂	Baja.
Poder desmalicante	Degrada hasta el 30% de málico.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Antes de la aplicación de la levadura, ya sea en la viña o en la recepción preservaremos de la oxidación de los aromas y de los antocianos protegiendo la uva con **AST (Assotan)**, aplicado directamente sobre la uva.

Al vinificar vinos tintos jóvenes con levaduras aromáticas como la **Enartis Ferm ES 401** podemos asegurar su implantación y maximizar la generación de aromas nutriendo la levadura con **Nutriferm Arom PLUS**, asimismo es posible aumentar el volumen en boca trabajando con **Enartis Pro R** también desde el inicio de la fermentación.

Enartis Ferm ES 401 responde muy satisfactoriamente a la nutrición amoniacal, a mitad de fermentación, con **Nutriferm Special** dosificado según las carencias de N del mosto.

DOSIS

Dosis: 20 a 40 g/Hl.

Adaptar la dosis al estado sanitario de la vendimia, tipo de vinificación y condiciones higiénicas de la bodega.

La mayor dosis se aplica en el caso de uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos de condiciones higiénicas no perfectas.

MODO DE EMPLEO

1. Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
2. Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
3. Esperar 15 minutos su rehidratación.
4. Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
5. Aclimatar con mosto la siembra a la Tª de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: Paquetes de 0,5 kg al vacío.

Conservación cerrada: Conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5° y 15°C) y seco.
Utilizar preferiblemente dentro de los 36 meses después de la fecha de producción.

Producto conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por Reg. (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monostearato de sorbitán