

*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus***ES 181****enartis FERM**

## ALTA EXPRESIÓN AROMÁTICA EN BLANCOS Y ROSADOS

**ES 181** es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos varietales con aromas muy intensos.

Potencia las características varietales y genera nuevos aromas fermentativos

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ES 181** es una levadura recomendada para la elaboración de los grandes vinos blancos. Potencia y amplifica los aromas primarios, así como incrementa la generación de aromas fermentativos estables.

Es una cepa de levadura con gran fortaleza, resistente tanto a altas concentraciones de azúcares como de alcohol, ideal para blancos y rosados con alto potencial alcohólico. Evoluciona muy bien a bajas temperaturas de fermentación, y bajos niveles de N. Contribuye a incrementar los componentes organolépticos resultantes de los vinos aromáticos y equilibrados.

Incrementa los aromas varietales al liberar los precursores aromáticos del tipo tiólico y los ligados a azúcares como los norisoprenoides y los terpenos. Amplifica la complejidad aromática (notas florales y frutales) al producir aromas secundarios durante la fermentación y permite obtener vinos grasos, equilibrados.

Exalta las características varietales de la variedad en fermentaciones a bajas Tª de variedades aromáticas como Chardonnay, Sauvignon blanc, Chenin blanc, Riesling, Gewürztraminer, Moscatel, Albariño, Verdejo y Viognier

Con una buena nutrición aminoacídica al inicio de la fermentación incrementa la producción de los aromas secundarios a flores blancas y fruta dulce. Utilizando esta técnica obtenemos sorprendentes vinos de uvas maduras de variedades neutras como el Macabeo, Airén y Xarel·lo.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

|                               |                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Rango óptimo de temperaturas  | 10 – 20°C. Preferentemente fermentar a Tª inferiores a 15°C. |
| Fase de latencia              | breve                                                        |
| Velocidad fermentativa        | moderada a bajas Tª. Elevada a Tª>15° C.                     |
| Potencial fermentativo        | ≤ 16,5% v/v                                                  |
| Factor Killer                 | killer                                                       |
| Tolerancia al SO <sub>2</sub> | alta (40 mg/l de SO <sub>2</sub> libre)                      |

### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Necesidad media de nitrógeno                                                      | baja                  |
| Necesidad de oxígeno                                                              | media-baja            |
| Producción de acidez volátil                                                      | baja                  |
| Producción H <sub>2</sub> S                                                       | baja                  |
| Producción de SO <sub>2</sub>                                                     | baja                  |
| Producción de glicerol                                                            | media                 |
| Compatibilidad con la fermentación maloláctica:                                   | baja, retrasa la FML. |
| Recomendada para fermentaciones a baja temperatura y en condiciones de reducción. |                       |



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

# ES 181



**enartis FERM**

## APLICACIONES

- Vinos blancos varietales. Libera los precursores aromáticos y produce nuevos aromas.
- Vinos blancos internacionales fermentados en reducción.
- Vinos blancos para crianza en madera.
- Vinos rosados varietales, complejos e intensos.
- Elaboración de vinos producidos de uva pasificada.

## IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Se optimiza el metabolismo de la **ES 181** para la producción de aromas aumentando las condiciones de estrés:  $T^a < 15^{\circ}\text{C}$ , mostos con clarificados intensos (turbidez NTU < 70), y condiciones de anaerobiosis, "vinificaciones reductivas". Para que estas condiciones no comprometan el buen desarrollo de la fermentación, la gestión de los aminoácidos como precursores aromáticos y de los factores de supervivencia (ácidos grasos de cadena larga, esteroides, vitaminas y micronutrientes) para aumentar la viabilidad de la levadura son las técnicas enológicas más interesantes.

Siguiendo esta línea aplicamos el primer día, en el pie de cuba, una nutrición orgánica con aminoácidos libres y factores de supervivencia (**NutriFerm Arom**, **NutriFerm Arom Plus**) y **NutriFerm Special** a partir de 1/3 de la fermentación, para asegurar el consumo completo del azúcar y para prevenir olores de reducción.

## DOSIS

20 - 40 g/hL

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

- 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.
- Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- Esperar 15 minutos su rehidratación.
- Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- Aclimatar con mosto la siembra a la  $T^a$  de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 5°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 y 10 kg al vacío.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

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