



Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

EZFERM 44

enartis FERM

SEGURIDAD FERMENTATIVA. PREVENCIÓN Y CURA DE LAS PARADAS DE FERMENTACIONES.

EZFERM 44 presenta una elevada tolerancia al alcohol, muy bajos requerimientos nutritivos y una fuerte fructosofilia, esto es una altísima predisposición al consumo por la fructosa.

Indicada en la elaboración de vinificaciones difíciles, respetuosas con la variedad. Óptima en la reactivación de las fermentaciones ralentizadas o paradas.

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

EZFERM 44 es una cepa de levadura que presenta una elevada tolerancia al alcohol, y una alta predisposición al consumo de fructosa en estas condiciones.

Dotada de un fuerte vigor fermentativo en las condiciones más extremas (alta concentración de azúcares, alto SO₂, alto alcohol,...) y bajos requerimientos nutritivos de N y O₂. Respeta las características aromáticas varietales.

Está indicada para la prevención y cura de la ralentización o parada de fermentaciones en las condiciones difíciles.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Temperaturas medias de fermentación	De 15 a 30°C.
Fase de Latencia	Corta. (Muy buena implantación)
Velocidad Fermentativa	Moderada.
Tolerancia al alcohol	≤ 17,5% v/v
Factor Killer	Neutro.
Resistencia al SO ₂	Elevada (50 mg/l de sulfuroso libre).

CARATERISTICAS ENOLÓGICAS.

Necesidad media de Nitrógeno	Baja
Necesidad de Oxígeno	Baja
Producción de Acidez Volátil	Medio-Baja
Producción H ₂ S	Baja
Producción de SO ₂	Baja
Producción de Glicerina	Buena
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	Neutra

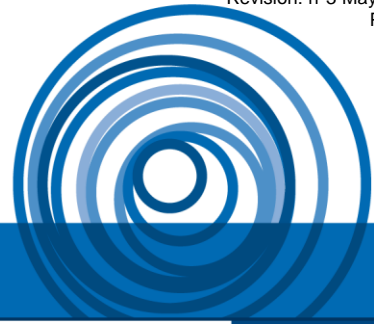
APLICACIONES

- Prevención y cura de las paradas de fermentación.
- Fermentaciones de uvas blancas y tintas con elevado alcohol potencial y otras condiciones de stress fisiológico de las levaduras.
- Vinificaciones de uvas pasificadas.



Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

EZFERM 44



enartis FERM

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En caso de parada de fermentación, se recomienda de adaptar la levadura al alcohol preparando un pié de cuba. **Nutriferm Energy** y a partir de 1/3 de fermentación **Nutriferm Special** añade el nitrógeno necesario para el desarrollo de la levadura y la síntesis de las proteínas responsables del transporte del azúcar. Al mismo tiempo constituyen una fuente en factores de supervivencia (ácidos grasos y esteroides) indispensables para aumentar la alcohol tolerancia de las células.

DOSIS

- Primera fermentación: 20 a 40g/hl.
Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.
- Paradas de Fermentación: 40 gr/hl.

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

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 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.

En caso de paradas de fermentación, antes de inocular, adaptar la levadura al alcohol.
Para una mejor optimización consultar con el Departamento Técnico de Enartis SEPSA.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 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