



Saccharomyces bayanus ex uvarum

ES U 42

enartis FERM

INTENSA POTENCIA AROMÁTICA Y REDONDEZ.

La cepa de la Selección **Enartis FERM ES U42** es el resultado de la selección de levaduras autóctonas en la producción del vino Amarone, en la Valpolicella.

Levadura con características tecnológicas y organolépticas particulares, identificativas y valorables en todas las vinificaciones.

DESCRIPCIÓN GENERAL.

Enartis FERM ES U42 es una cepa de *Saccharomyces bayanus ex uvarum* derivado de la selección de una serie de cepas autóctonas seleccionadas en la zona clásica de producción del Amarone, pertenecientes a las especies *S. cerevisiae* y *S. bayanus*.

Enartis FERM ES U42 es una levadura criófila, esto es, a bajas temperaturas las condiciones ideales para la fermentación y es cuando maximiza las características tecnológicas que la identifican.

Las características más notables son:

- ✓ Bajo rendimiento alcohólico.
- ✓ Elevado Potencial fermentativo.
- ✓ Alta Producción en Glicerol.
- ✓ Baja Producción de Acidez Volátil.
- ✓ Alta Producción de Alcohol β -feniletílico. (rosa blanca)

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

Los vinos de **Enartis FERM ES U42** son vinos identificables y reproducibles, salvando la necesaria impronta varietal, se caracterizan por la alta producción en alcohol β -feniletílico, aromas florales a rosa, tonos fruta madura, ciruelas, cerezas, y confituras que se funden con interesantes notas especiados.

APLICACIONES

- Vinos blancos, rosados y tintos impactantes, aromáticos, suaves y redondos.
- Vinos tintos de crianza de uvas con alto potencial alcohólico.
- Vinificaciones de uvas pasificadas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Rango de Temperaturas.	De 10 a 20°C. <25°C en vinos tintos.
Fase de Latencia.	Media.
Velocidad Fermentativa.	Media a bajas T ^a . Muy rápida a T ^a superiores a 20°C.
Potencial Fermentativo.	≤ 17% v/v
Factor Killer.	Neutra.
Alta tolerancia al SO ₂	



Saccharomyces bayanus ex uvarum

ES U 42

enartis FERM

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS.

Alta producción en Glicerol:	15-17 gr/l.
Necesidad media de Nitrógeno.	Media-Baja.
Necesidad de Oxígeno.	Media-Baja.
Producción de Acidez Volátil.	Muy Baja.
Producción SH ₂ .	Media.

Alta extracción del color y los taninos del hollejo. Vinos más estructurados.

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Su desarrollo óptimo se realiza a bajas T^a (<15°C en vinos blancos y rosados y <22°C en vinos tintos). Incrementamos la generación de aromas fermentativos aplicando nutrición orgánica con aminoácidos libres (**Nutriferm Arom**) en el pie de cuba sin la adición de sales amoniacales. Más adelante, a partir de las 48 horas de fermentación, aplicar **Nutriferm Special** en varias aplicaciones junto a las aplicaciones de O₂.

En las vinificaciones de vinos tintos **Enartis FERM ES U42** realiza una buena extracción de color y de taninos aún fermentando a bajas T^a.

ES U42 se utiliza usualmente en condiciones de stress (alta concentración de azúcar y bajas T^a) es por esto por lo que para su perfecta implantación es muy importante aclimatarla poco a poco a las bajas T^a sin sufrir saltos térmicos.

DOSIS

- Primera fermentación. Dosis: 25 a 40g/Hl.

Se recomiendan dosis altas en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.

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

MODO DE EMPLEO

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

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 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.

Para una mejor optimización consultar con el **Departamento Técnico de ENARTIS.**

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.

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto para el uso enológico según lo previsto en el Reglamento CE 606/2009

Contiene E 491 monoestearato de sorbitán