



*Saccharomyces cerevisiae*+ *S. Cerevisae ex r.f. bayanus*

# ES 123

**enartis FERM**

## BLANCOS AROMÁTICOS DE VARIEDADES NEUTRAS

**ES 123** es una mezcla de dos levaduras seleccionadas para la elaboración de vinos blancos jóvenes muy aromáticos a partir de variedades neutras. Aromas fermentativos intensos y persistentes.

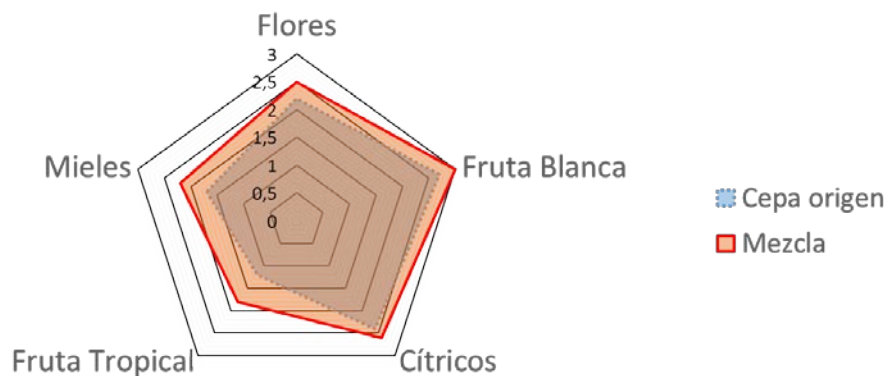
### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ES123** es una cepa de levadura idónea en las vinificaciones de vinos blancos muy aromáticos a partir de variedades neutras. Genera una alta concentración de aromas fermentativos (ésteres aromáticos producidos por la levadura a partir de los aminoácidos libres). La mezcla de levaduras intensifica las características aromáticas, la potencia gustativa y las características fermentativas.

La sinergia en el desarrollo fermentativo de las dos cepas mejoran su robustez a las condiciones del medio (Tª, alcohol, azúcar, volumen, NTU, ...) relativamente desfavorables al tiempo que potencia su características organolépticas.

La variedad de las actividades enzimáticas de las dos cepas de levadura hace que con una buena nutrición aminoacídica al inicio de la fermentación incrementa la producción de los aromas a flores y frutas blancas frescas (pera y manzana verde), tropicales y cítricos.

Aumenta la concentración de aromas estables de los vinos destinados a la producción de destilados y aguardientes (Brandy, Cognac, Aguardientes,...), baja producción de acetaldehído, SO<sub>2</sub>, y alta producción de ésteres aromáticos.



### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas.	14 – 25°C
Fase de latencia.	corta
Velocidad fermentativa.	moderada
Potencial fermentativo.	≤ 15% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al SO <sub>2</sub>	elevada (50 mg/l de SO <sub>2</sub> libre)
Rendimiento azúcar / alcohol	16,5 g de azúcar por 1% de alcohol



*Saccharomyces cerevisiae*+ *S. Cerevisae ex r.f. bayanus*

# ES 123

**enartis FERM**

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	alta
Necesidad de oxígeno	media
Producción de acidez volátil.	baja (<0,15 g/l)
Producción H <sub>2</sub> S	muy baja
Producción de SO <sub>2</sub>	baja (<0,15 mg/l)
Producción de glicerol	media (6-7 g/l en vinos con 14% de alcohol)
Producción de acetaldehído	baja (< 20 mg/l)
Formación de espuma	baja
Rendimiento azúcar/alcohol 17 g de azúcar por 1% de alcohol.	
Compatibilidad con la fermentación maloláctica: baja, retrasa el inicio de la FML	

## APLICACIONES

- Idónea en la producción de vinos aromáticos de Macabeo, Airen, Palomino, Verdejos, Xarello, Albillo, Listán blanco, Pedro Ximenez, y viñedos de variedades blancas de viñedos con altos rendimientos.
- Elaboraciones de vinos blancos jóvenes aromáticos.
- Vinos Rosados Frescos.
- Vinos base aguardientes
- Vinos blancos dulces.

## IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En las vinificaciones de los vinos blancos a partir de variedades neutras, se optimiza el metabolismo para la producción de alcoholes superiores y esteres aromáticos con la **ES 123** a temperaturas entre 17 y 20 °C y mostos con turbidez media (90< NTU<150). Condiciones habituales en los mostos de fermentación controlada.

Mejoramos su implantación e incrementamos su producción aromática con **Nutriferm Arom o Nutriferm Arom Plus**. Al tercio de la fermentación garantizamos su óptimo desarrollo con **Nutriferm Special** al aportar así las posibles carencias de N del mosto.

Estabilidad aromática y volumen en boca se intensifica en las variedades aromáticas o viñedos de alta producción aplicando **Enartis Pro Blanco** al inicio de la fermentación.

## 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 Tª 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.



*Saccharomyces cerevisiae*+ *S. Cerevisae ex r.f. bayanus*

# ES 123

**enartis FERM**

## 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