

*Saccharomyces cerevisiae*

AROMA WHITE

**enartis FERM**

LEVADURA PARA VINOS BLANCOS FRUTALES Y FLORALES

AROMA WHITE es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos jóvenes muy aromáticos a partir de variedades neutras y aromáticas.

Aromas varietales y frutales intensos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

AROMA WHITE es una cepa de levadura idónea en las vinificaciones de vinos blancos jóvenes de variedades neutras y aromáticas. Produce vinos muy aromáticos.

AROMA WHITE se adapta a las distintas condiciones y técnicas de elaboración de los vinos blancos jóvenes, expresando el máximo potencial de la uva.

La temperatura, junto a la nutrición y el oxígeno, serán los parámetros más importantes en su gestión.

- Elaboraciones a temperaturas de 13 a 16°C generan aromas a cítricos, musgo, minerales, vegetal fresco y notas típicamente varietales.
- Las vinificaciones a T^a de 17 a 20° activan todas las rutas de generación de aromas de fermentación más clásicos (flores y frutas blancas). Se potencian con la nutrición con **Nutriferm Arom Plus** en el inicio.
- Revela los aromas varietales típicos, intensificándolos con los generados por las levaduras.

La macrooxigenación de 2 a 4 mg/L de O₂ desde el primer tercio de la fermentación nos asegura una óptima revelación de la fruta.

AROMA WHITE produce muy bajas concentraciones de riboflavina, coenzima de la oxidorreducción responsable, junto a la radiación ultravioleta, del “gusto de luz” en los vinos blancos embotellados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas.	14 – 24°C
Fase de latencia.	media
Velocidad fermentativa.	moderada
Potencial fermentativo.	≤ 15% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al SO ₂	normal

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	media-alta. Con buena nutrición aminoacídica se incrementan los aromas fermentativos
Necesidad de oxígeno	media
Producción de acidez volátil	media-baja (<0,25 g/l)
Producción H ₂ S	media
Producción de SO ₂	media
Producción de glicerol	media
Producción de acetaldehído	baja
Producción de riboflavina	muy baja: reduce el riesgo de generación del “gusto de luz”
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	neutra

*Saccharomyces cerevisiae*

AROMA WHITE

**enartis FERM**

APLICACIONES

AROMA WHITE da como resultado vinos aromáticos, frescos y limpios en variedades clásicas neutras como el Airén, Macabeo, Pedro Ximenez, Criolla, Palomino, Albillo, Xarel'lo, Parellada.

AROMA WHITE resalta los aromas tiólicos en Sauvignon Blanc y Verdejo.

AROMA WHITE resalta los aromas varietales en variedades aromáticas, es idónea si proceden de viñedos con altas producciones de Albariño, Chardonnay, Godello, Moscatel y Viognier. Elaboraciones de vinos blancos jóvenes aromáticos.

- Vinificaciones en ambiente reductor.
- Vinificaciones con maceración de uvas.
- Libera los precursores aromáticos.
- Vinos rosados tiólicos, frescos

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

En las vinificaciones de fermentación controlada en grandes volúmenes, maximizamos la generación aromática supliendo las carencias de N del medio con **Nutriferm Arom Plus** aplicado al pie de cuba el primer día de fermentación alcohólica.

Las vinificaciones de variedades aromáticas mejoran su generación y estabilidad aromática aplicando **Enartis Pro Blanco** al inicio de la fermentación, más tarde suplimos las carencias de N con **Nutriferm Special** a partir del segundo día de Fermentación. Ésta técnica es muy útil si queremos estabilizar los aromas de fermentación al tiempo que mejoramos el volumen en boca en todos los vinos blancos aromáticos.

Intensificamos la fruta si se realiza una gestión adecuada del oxígeno, esto es, nutrición macrooxigenando espaciadamente de 2 a 4 mg/L en total de O₂ a partir del 1º tercio 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.

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: paquetes de 0,5 kg 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