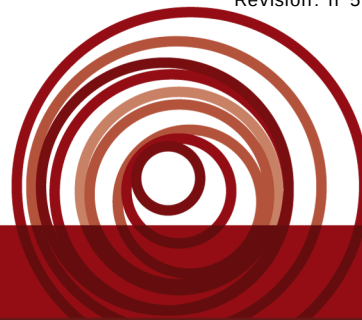


*Saccharomyces cerevisiae*

RED FRUIT

**enartis FERM**

VINOS TINTOS Y ROSADOS CON AROMAS INTENSOS

RED FRUIT es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos tintos y rosados con aromas de fruta muy intensos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

RED FRUIT tiene la capacidad de generar intensos aromas secundarios en muchas condiciones fermentativas.

Los vinos elaborados con esta cepa de levadura, presentan notas de fruta de bosque (arándano, frambuesa, cereza, mora) y de violeta, estables y muy atractivos para el consumidor.

RED FRUIT tiene una alta actividad en la liberación de los norisoprenoides que constituyen los aromas frutales más importantes de la mayoría de las uvas.

RED FRUIT produce vinos muy suaves y fresco al mismo tiempo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	14 - 34°C
Fase de latencia	breve
Velocidad fermentativa	rápida
Rendimiento azúcar/alcohol	16,5 g de azúcar por 1% de alcohol
Potencial fermentativo	≤ 16% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al SO ₂ libre	alta

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

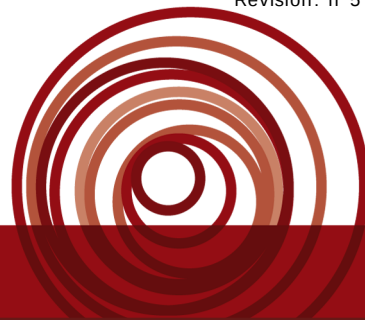
Necesidad media de nitrógeno	Alta
Necesidad de oxígeno	Elevada, para la generación de factores de supervivencia en estrés
Producción de acidez volátil	medio-baja
Producción H ₂ S	Baja. Depende de la nutrición del N.
Producción de SO ₂	media
Producción en glicerol	media
Retrasa el inicio de la fermentación maloláctica.	

APLICACIONES

- Vinos tintos jóvenes aromáticos o de media crianza, fruta fundida con la madera.
- Elaboración de vinos tintos internacionales
- Vinos rosados
- Vinos nuevos (estilo Beaujolais Noveau)

*Saccharomyces cerevisiae*

RED FRUIT

**enartis FERM**

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Si queremos aumentar la producción de aromas de fermentación podemos aprovechar la sinergia de acción de la **RED FRUIT** con el **Nutriferm Arom PLUS**. Este nutriente libera aminoácidos que la levadura emplea como fuente de precursores en la formación de las moléculas responsables de los aromas de los vinos.

RED FRUIT tiene también una fuerte actividad glicosidasa que puede liberar los precursores aromáticos contenidos en **Enartis Tan Red Fruit** ayudando así a intensificar las notas de fruta roja aportadas por este tanino.

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 20 minutos su rehidratación.
- Homogeneizar suavemente.
- Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado del depósito. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. 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 bolsas de 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