

*Saccharomyces cerevisiae***VINTAGE WHITE****enartis FERM**

LEVADURA PARA VINOS BLANCOS VARIETALES

VINTAGE WHITE es una levadura seleccionada para la elaboración de vinos blancos varietales y de crianza.

Respeto varietal, complejidad, integración y estabilidad.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VINTAGE WHITE es la levadura tradicionalmente utilizada en la elaboración de vinos cuyo objetivo es el respeto varietal y la compleja integración de los aromas originados en el viñedo. *Selección Champenoise*.

Es una levadura de muy amplio espectro de vinificaciones con éxito cualitativo. Respeto de los aromas varietales, o propios del viñedo, debido a su capacidad de extracción y liberación de los norisoprenoides y terpenos del hollejo. Tiene una baja producción de ésteres lo que maximiza la percepción de los aromas primarios. Es una cepa de levadura muy resistente a altas concentraciones de azúcares, alcohol y pH bajos, ideal para blancos y rosados con alto potencial alcohólico.

Produce lías de alta calidad, fineza y fácil autólisis produciendo una alta liberación de manoproteínas de las paredes celulares durante la fermentación y crianza.

Vinos de gran fineza aromática, con volumen, estables y equilibrados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rango óptimo de temperaturas	14 – 24°C
Fase de latencia	corta
Velocidad fermentativa	moderada
Potencial fermentativo	≤ 15,5% v/v
Factor Killer	killer
Tolerancia al SO ₂	normal

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidad media de nitrógeno	alta
Necesidad de oxígeno	media-alta
Producción de acidez volátil	baja
Producción H ₂ S	baja
Producción de SO ₂	baja
Producción de glicerol	media
Producción de acetaldehído	baja
Compatibilidad con la fermentación maloláctica:	buena
Produce lías compactas que permiten de reducir el número de remontajes y bâtonnage	



Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE WHITE

enartis FERM

APLICACIONES

- Vinos blancos varietales. Libera precursores aromáticos.
- Elaboración de vinos blancos internacionales fermentados en reducción
- Vinos blancos de media y larga crianza
- Vinos tintos procedentes de uvas ricas en aromas primarios
- Vinos base espumoso.
- Vinos dulces producidos de uva pasificadas

IDEAS DE OPTIMIZACIÓN

Los vinos de la **VINTAGE WHITE** están caracterizados por su fineza aromática y respeto de las características varietales de la uva.

Para maximizar estas características, se aconseja de suplir las carencias de N del medio con **Nutriferm Energy** el primer día de fermentación alcohólica y con **Nutriferm Special** a partir de 1/3 de la fermentación.

La estabilidad de los aromas varietales y el volumen en boca mejoran por adición de **Enartis Pro Blanco** al principio de la fermentación.

DOSIS

Dosis en blancos, rosados y tintos: 20 - 40 g/hL

Ralentizaciones o paradas de fermentación: 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.

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.

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