

## FICHA TÉCNICA

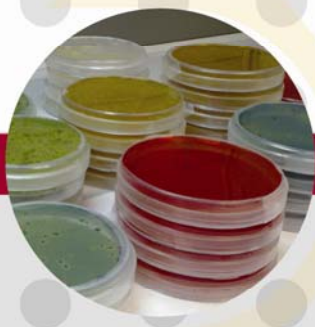
### ENSIS EB-2

#### Descripción:

ENSIS EB-2 es una bacteria seleccionada por Ensis Sciences, S.L. de una cepa *Oenococcus oeni*, indicada para fermentaciones malolácticas de vinos tintos, rosados y blancos. La biomasa de bacteria se produce a medida de la bodega.

#### Características:

- Producto en forma líquida altamente concentrado ( $1 \times 10^{11}$  -  $1 \times 10^{13}$  UFC/ml; según condiciones de producción).
- Rápida propagación y elevada vitalidad, que aseguran una rápida degradación del ácido málico.
- Óptima adaptación a las condiciones difíciles: niveles bajos de pH (mín. 2,9), bajas temperaturas (mín. 16°C), alto grado alcohólico (máx. 16%), y elevados niveles de SO<sub>2</sub> (máx. 55-60 mg/l SO<sub>2</sub> total; máx. 30 mg/l SO<sub>2</sub> libre).
- Muy baja producción de acidez volátil.
- Fermentación maloláctica libre de histamina.
- Una vez finalizada la maloláctica se obtienen vinos con mejor estabilidad microbiológica, y menor demanda de SO<sub>2</sub>.
- Potencia los aromas varietales y los afrutados.
- Obtención de vinos redondos y bien equilibrados.



#### Dosis de empleo y forma de aplicación:

- Poner la biomasa a una temperatura aproximada de 23 °C-28 °C.
- Esperar 15 minutos agitando suavemente de vez en cuando.
- Añadir al vino y mezclar.
- No se debe adicionar SO<sub>2</sub> al vino fermentado antes de la inoculación.

#### Almacenamiento y vida útil:

Conservar en nevera y envases originales sin abrir. Vida útil de 20 días si se conserva en nevera.