

FICHA TÉCNICA

ENSIS EC-1

Descripción:

Activador de fermentación elaborado a partir de paredes celulares. Actúa a largo plazo sobre la viabilidad de las levaduras, y no sólo mejorando la cinética fermentativa en sus inicios.

Es por tanto una buena solución para las paradas de fermentación.

Composición: (valores indicativos)

Materia seca:	> 94%
Proteínas:	12-18%
Polisacáridos totales:	55-59%
Lípidos:	18-22% (de los cuáles esteroides: 3%)
Materias minerales:	3-5%

Características:

- La presencia de glucanos y mananos permite la detoxificación del mosto, al absorber éstos a los compuestos tóxicos para las levaduras.
- Aporta factores de supervivencia, esteroides, ácidos grasos insaturados, que protegen a las sucesivas generaciones de levaduras activas manteniendo la integridad de su membrana, y siendo así más resistentes al etanol.
- Al añadir el producto a una dosis de 20g/hl, la tasa de multiplicación celular aumenta en un 17%.
- Es el único activador que permite la consumición completa de los azúcares de un mosto de fermentación lánguida, sin producción de acidez volátil.
- Debido a su insolubilidad, tiene un efecto soporte en mostos muy clarificados.



Dosis de empleo y forma de aplicación:

- **Para prevención:** En casos de concentraciones de azúcares reductores importantes, o en casos de mostos muy clarificados:
Diluir 20-30 g/hl en 10 veces su volumen de vino. Agregar al mosto 24h después del inicio de la fermentación y homogeneizar mediante un remontado. En vinificación de vinos tintos el agregado de ENSIS EC-1 debe ser realizado debajo del sombrero.
- **Como curativo:** Para las paradas de fermentación y para las fermentaciones lánguidas. Produce una detoxificación del mosto para poder luego realizar una nueva siembra de levadura en buenas condiciones.
Diluir de 30 a 40 g/hl en 10 veces su volumen de vino. Introducir directamente en el vino tinto trasegado y sulfitado en dosis de 2 a 3 g/hl. Homogeneizar practicando dos remontados. Volver a sembrar con la cepa adecuada 24h después del tratamiento.
Para vino blanco, usar 15-20 g/hl.