

FICHA TÉCNICA

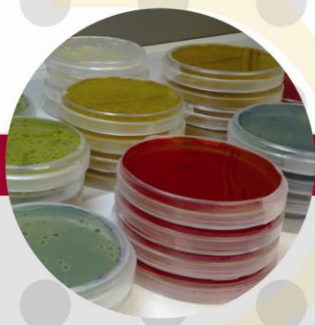
ENSIS LE-8

Descripción:

ENSIS LE-8 es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* especialmente seleccionada para una óptima extracción y estabilización del color. Indicada para la elaboración de vinos de guarda de gama alta. Obtención de vinos bien equilibrados, con desarrollo de aromas frutales que persisten después de largos períodos de crianza en barrica.

Características:

- Rango óptimo de temperatura: 18-28 °C.
- Mínima producción de acidez volátil.
- Muy buena resistencia al alcohol, hasta 16°.
- Muy baja producción de SO₂.
- Baja producción de espuma.
- Producción de glicerol: 5-10 g/l.
- Su reducida actividad beta-glicosidásica favorece la conservación del color. .
- Producción moderada de ésteres y alcoholes superiores, desarrollo de aromas frutales.
- Apta para fermentaciones de mostos obtenidos por criomaceración.
- Factor killer: positivo



Dosis de empleo y forma de aplicación:

- Dosis recomendada: 15 – 25 g/hl.
Para temperaturas > 15 °C : 15g/hl.
Para temperaturas < 15 °C, en caso de inicios de fermentación especialmente rápidos, o de condiciones difíciles de fermentación: 20 – 25g/hl.
- Re-hidratar la levadura durante 20 a 30 minutos en 10 veces su peso en agua potable tibia (30 -40°C) sin cloro y azucarada a razón de 50 g/l, o mejor en mosto limpio diluido a la mitad, agitando frecuentemente para obtener una suspensión homogénea.
- Verificar que la diferencia de temperaturas entre el starter de levadura y el mosto no sea superior a 8 °C . De no ser así se deberá realizar una adaptación gradual de temperatura, por ejemplo diluyendo la suspensión de levadura con 3 veces su volumen de mosto de la cuba.
- Incorporar a la cuba de fermentación con agitación constante y homogeneizar.

Almacenamiento y vida útil:

Conservar en lugar fresco (5-10°C) y seco, en su envase herméticamente cerrado. Una vez abierto consumir, no conservar paquetes abiertos.