

FICHA TÉCNICA

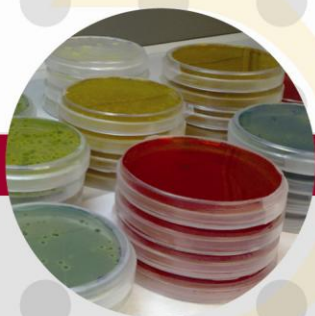
ENSIS LE-C2

Descripción:

ENSIS LE-C2 es una levadura seleccionada *Saccharomyces bayanus*. Potente, recomendada para paradas de fermentación y para finales de fermentación difíciles.

Características:

- Rango óptimo de temperatura: 18-22 °C.
- Rendimiento alcohólico elevado.
- Mínima producción de acidez volátil.
- Buena resistencia al alcohol, hasta 15,5°.
- Muy baja producción de SO₂.
- Baja producción de espuma.
- Producción de glicerol: 5-7 g/l.
- Indicada en situaciones de paros y fermentaciones difíciles.
- Desarrollo de aromas de frutas rojas, y otros típicos de vinos tintos: frutos secos, cacao, caramelo, humo,...
- Fenotipo 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.