

# ENARTIS FERM ES U42

## Kvasinka pro aromatickou komplexnost a velké množství glycerolu

### Organoleptické charakteristiky:

Enartis Ferm ES U42 je kryofilní druh kvasinek *Saccharomyces bayanus ex uvarum*.

Enartis Ferm ES U42 prokazuje své vlastnosti při použití pro fermentaci při nízkých teplotách:

- nízký výnos alkoholu
- vysoká produkce glycerolu
- nízká produkce těkavé kyselosti
- produkce kyseliny jantarové
- vysoká produkce  $\beta$ -fenyletanolu (aroma růže)

Vína kvašená pomocí Enartis Ferm ES U42 se vyznačují zvýšeným komplexním primárním aroma růže, červeného ovoce a koření.

### Mikrobiologické charakteristiky:

Druh	<i>Saccharomyces bayanus ex ph.r. uvarum</i>
Teplota fermentace	8–28 °C (46–82 °F)
Lag fáze	střední (krátká při nízkých teplotách)
Rychlost fermentace	mírná při nízkých teplotách, rychlá při teplotě >20 °C (68 °F)
Tolerance k alkoholu	≤ 15 % Vol.
Killer faktor	neutrální
Odolnost vůči volnému SO <sub>2</sub>	vysoká

### Enologické charakteristiky:

Potřeba dusíku	nízká (asi 150 ppm YAN)
Potřeba kyslíku	střední až nízká
Produkce těkavých kyselin	nízká
Produkce H <sub>2</sub> S	nízká
produkce SO <sub>2</sub>	nízká
Produkce acetaldehydu	nízká
Produkce glycerolu	velmi vysoká (>10 g/l)
Kompatibilita s malolaktickými bakteriemi:	dobrá

### Použití:

- bílá, červená a růžová vína: pro zvýšení vůně, délky chuti a měkkosti
- červená vína určená ke zrání
- vína se zbytkovým cukrem

### Dávkování:

20–40 g/hl (1,67–3,3 lb/1000 galonů)

Zvyšte dávkování při výskytu poškozených hroznech, vysokých koncentracích cukru a obtížných mikrobiologických podmínkách.

## Návod k použití:

### *Pozor!*

Produkt Enartis Ferm ES U42 je citlivý na tepelný šok a vyžaduje specifický postup rehydratace. Prosím, postupujte podle následujících pokynů:

- Rozmíchejte suché kvasinky v 10násobku čisté, teplé (25–28 °C, resp. 77–82 °F) vody. Jemně zamíchejte.
- Nechte suspenzi odstát 10 minut, pak znovu jemně promíchejte.
- Nechte suspenzi odstát dalších 10–15 minut.
- Připravte starter (iniciátor kvašení) pomalým přidáváním šťávy (moštu) do kvasinkové suspenze 1:1. Rozdíl teploty suspenze a šťávy by neměl překročit 5 °C (9 °F). Postup opakujte v 15minutových intervalech až do množství 1 % celkového objemu moštu.
- Počkejte na vizuální známky kvašení a poté přidejte starter do fermentační nádře (ideálně při plnění). Rozdíl teploty starteru a šťávy by neměl překročit 5 °C (9 °F).
- Homogenizujte přečerpáním nebo smícháním naočkované šťávy.

Při dodržení tohoto specifického postupu rehydratace dojde k maximalizaci aktivity a účinnosti produktu Enartis Ferm ES U42. Pro zvýšení produkce fermentačního aroma a zvýšení faktorů přežití přidejte při inokulaci k produktu Enartis Ferm ES U42 komplexní živiny, jako například Nutriferm Arom Plus. Produkt Nutriferm Arom Plus poskytuje steroly a nenasycené mastné kyseliny, které pomáhají optimalizovat buněčný metabolismus za přítomnosti alkoholu. Produkt Nutriferm Arom Plus dodává aminokyseliny, které působí jako prekurzory pro syntézu aromatických sloučenin.

Produkt Enartis Ferm ES U42 poskytuje nejlepší výsledky při fermentaci při nízkých teplotách (<15 °C v bílém a růžovém moštu; <24 °C v červeném moštu).

## Balení a skladování:

0,5 kg, 10 kg

Vakuové balení: skladujte na chladném (nejlépe 5–15 °C, resp. 41–59 °F) a suchém místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a uchovejte dle výše uvedených pokynů; urychleně spotřebujte.

## Dodržování legislativy:

Produkt vyhovuje:

Mezinárodní enologický kodex

Produkt je schválený pro výrobu vína v souladu s:

Nařízení komise (ES) č. 606/2009

Nařízení komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 (použitelné od 7. prosince 2019)

Produkt schválený pro vinařství autoritou TTB.

Zákonný limit: N/A

Obsahuje E 491 monostearát sorbitolu.