



www.enogrup.com

Комплексні технологічні рішення

Дріжжі та підкормки EASYTECH від Enartis

Прспект



EASYTECH: підкормки та дріжджі для прямого введення.

Easytech - це сертифікована лінійка дріжджів і поживних речовин Enartis, які можна додавати безпосередньо в сік і сусло, не вимагаючи типових етапів регідратації та акліматизації. Ця інноваційна лінія спрощує процес інокуляції та економить час та гроші виноробень.

Продукція Easytech, особливо дріжджі прямого інокуляції, проходять додатковий суворий процес контролю якості, що дозволяє Enartis засвідчити придатність продукту до використання без регідратації. Продукцію асортименту Easytech можна легко впізнати за логотипом нижче:

**ЩО КАЖУТЬ ВИНОРОБИ ПРО ENARTISFERM WS?**

«Мені подобаються фруктові та чисті аромати, які EnartisFerm WS надає вину».

Хізер Перкін, помічник винороба в Elk Cove Vineyards, OR

«У 2017 році я використовував EnartisFerm WS на нашому Зінфанделі 2017 року та 25% нашого Каберне Совіньйон, щоб отримати інтенсивний колір, насичене відчуття в роті та збалансовану структуру таніну, і був дуже задоволений результатами».

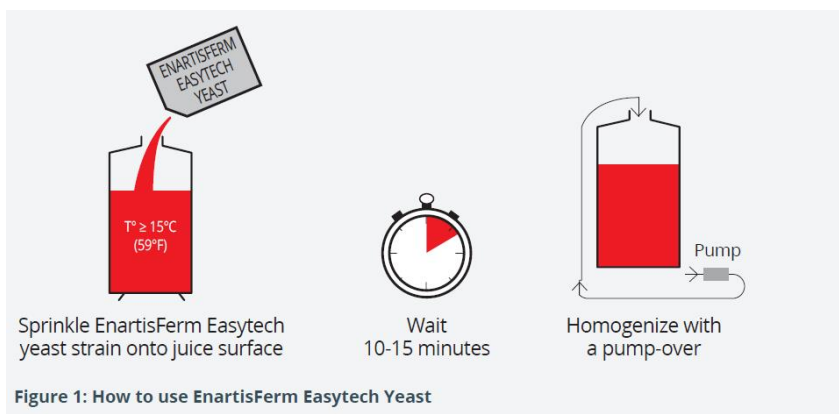
Скотт Шалл, винороб у Раптор-Рідж, Каліфорнія

«Я використовую WS на винах пізнього врожаю; Він без проблем бродить до 18% алкоголю».

Кен Райт, винороб Ken Wright Cellars, Орегон

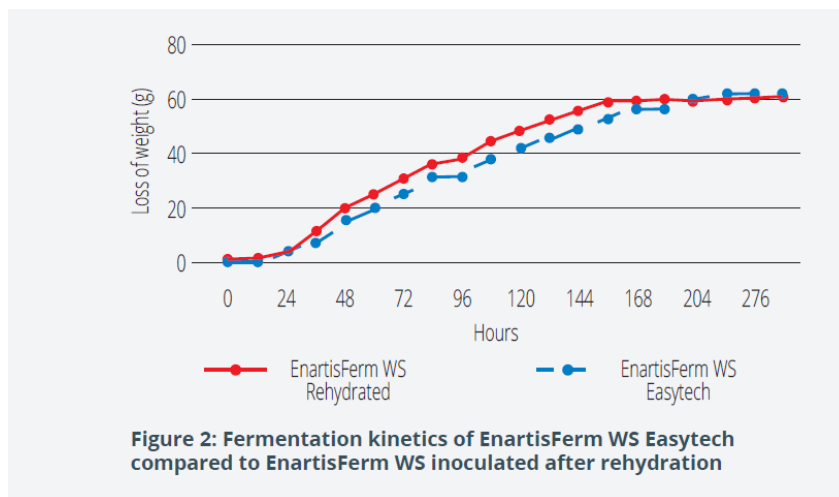
ДРІЖДЖІ

Штами дріжджів, що входять до портфоліо Easytech, були відібрані за їхніми внутрішніми характеристиками, а також за виробничим процесом, що робить їх придатними для прямого введення без регідратації для забезпечення оптимальних характеристик бродіння. (Малюнок 1)



Малюнок 1: Як використовувати дріжджі EnartisFerm Easytech

- ✓ EnartisFerm Aroma White – надійний та сильний ферментер для виробництва білих та рожевих вин. Завдяки своїй здатності виробляти ефіри та виділяти тіоли, це універсальний штам, здатний виробляти чудові вина з безлічі різних сортів.
- ✓ EnartisFerm WS, ізолюваний 30 років тому від пізнього врожаю Зінфанделя на виноробні Williams Selyem у Сономі, цей штам відомий своєю здатністю повністю ферментувати виноград з високим вмістом °Brix в умовах низького вмісту поживних речовин. Він забезпечує виняткову складність і структуру завдяки м'якій екстракції таніну, зберігаючи сортові та терруарні особливості та підвищуючи експресію фруктів і спецій. (Малюнок 2)



Малюнок 2: Кінетика ферментації EnartisFerm WS Easytech у порівнянні з EnartisFerm WS, введеними після регідратації

- ✓ EnartisFerm Vintage Red – сорт, відібраний для виробництва червоних вин, призначених для середньотривалої та тривалої витримки. Стійкий ферментер з високою толерантністю до алкоголю, він підсилює фруктові та пряні ноти винограду, виробляє значну кількість гліцерину та маннопротеїнів, а також сприяє стабілізації кольору та початку малолактичного бродіння.
- ✓ EnartisFerm Q ET – новий багатоцільовий штам дріжджів, що зберігає сортові особливості, хороший ферментер у широкому діапазоні температур, який добре підходить для бродіння якісних білих, червоних та рожевих вин.

Завдяки дослідженню з Italiana Biotechnologie, Enartis розробив технологію Easytech для деяких своїх дріжджів та нутрієнтів.

1. EnartisFerm Q4
- 2 EnartisFerm Q CITRUS
- 3 EnartisFerm Q5
- 4 EnartisFerm WS
- 5 EnartisFerm ES123
- 6 EnartisFerm ES488
- 7 EnartisFerm ES454
- 8 EnartisFerm AROMA WHITE
- 9 EnartisFerm VINTAGE RED
- 10 EnartisFerm VINTAGE WHITE
- 11 EnartisFerm Q ET

ПІДКОРМКИ

Серія Easytech також включає дві підкормки, які використовуються при введенні дріжджів. Нутрієнти Easytech розчиняються безпосередньо в суслі і не утворюють грудок, тому їх використання простіше і безпечніше для персоналу.

- ✓ Nutriferm Arom Plus складається з автолізованих дріжджів з підвищеним вмістом вільних амінокислот з розгалуженим ланцюгом, з яких дріжджі можуть виробляти ефіри та інші ароматичні сполуки. Це значно підвищує ароматичну інтенсивність і складність вина.
- ✓ Nutriferm Ultra - це нова підкормка, багата легкодоступними амінокислотами, стеринами, жирними кислотами, вітамінами та мікроелементами. Вона була розроблена для сприяння регулярному бродінню та виробництву якісного вина з будь-яким штамом дріжджів при різних умовах бродіння на вибір винороба. Це

покращує рівень виживання клітин при інокуляції і, отже, домінування обраного штаму.

Технологія дозволяє задавати ці дріжджі без регідратації та розмноження відразу в сусло.

Треба врахувати, що єдиними двома штамами дріжджів, які будуть існувати як у формі Easytech, так і у формі без Easytech, є EnartisFerm Q4 і EnartisFerm Q CITRUS, при цьому кожен матиме різні коди.