







LIEVITI

ENARTISFERM AMR-1

Ceppo per la produzione di vini passiti.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Ceppo selezionato per l'elaborazione di vini ottenuti da vendemmie tardive e uve passite. EnartisFerm AMR-1 si caratterizza per la produzione di vini puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio.</p> <p>Ha un'ottima capacità di adattarsi alle condizioni di fermentazione più difficili: è resistente alle alte concentrazioni di zucchero e alcol, ai pH bassi e alle basse temperature, permette un consumo completo e rapido degli zuccheri, evita la produzione di composti indesiderati.</p> <p>A livello organolettico, sviluppa aromi puliti ed eleganti di frutta nera e spezie.</p> <p>In fase di autolisi, libera notevoli quantità di mannoproteine e polisaccaridi che apportano volume e contribuiscono alla stabilità del colore.</p>																		
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>10 - 25°C (ottimale 12-16°C)</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>veloce sopra i 20°C, moderata alle temperature più basse</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 18% v/v</td> </tr> <tr> <td>Resa zucchero/alcol</td> <td>16,3 – 16,7 g per 1% di alcol</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Tolleranza al pH</td> <td>tollerante a bassi valori di pH</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>elevata</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	10 - 25°C (ottimale 12-16°C)	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	veloce sopra i 20°C, moderata alle temperature più basse	Alcol tolleranza	≤ 18% v/v	Resa zucchero/alcol	16,3 – 16,7 g per 1% di alcol	Fattore killer	neutro	Tolleranza al pH	tollerante a bassi valori di pH	Resistenza alla SO ₂	elevata
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																		
Temperatura di fermentazione	10 - 25°C (ottimale 12-16°C)																		
Fase di latenza	corta																		
Velocità di fermentazione	veloce sopra i 20°C, moderata alle temperature più basse																		
Alcol tolleranza	≤ 18% v/v																		
Resa zucchero/alcol	16,3 – 16,7 g per 1% di alcol																		
Fattore killer	neutro																		
Tolleranza al pH	tollerante a bassi valori di pH																		
Resistenza alla SO ₂	elevata																		
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa (generalmente < 0,35 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>medio-alta (8-10 g/L a 13% alcol)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: neutro.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa (generalmente < 0,35 g/L)	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	medio-alta (8-10 g/L a 13% alcol)	Produzione di schiuma	bassa				
Fabbisogno d'azoto	medio																		
Fabbisogno d'ossigeno	basso																		
Produzione di acidità volatile	bassa (generalmente < 0,35 g/L)																		
Produzione di H ₂ S	bassa																		
Produzione di SO ₂	bassa																		
Produzione di glicerolo	medio-alta (8-10 g/L a 13% alcol)																		
Produzione di schiuma	bassa																		
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale ▪ Fermentazione a bassa temperatura ▪ Vini passiti 																		
	<p>DOSI</p> <p>20-40 g/hL</p> <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette,</p>																		
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C. ▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente. 																		

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.

- Aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

I vini prodotti con EnartisFerm AMR-1 si contraddistinguono per il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per ottenere i risultati migliori, è necessario garantire una cinetica fermentativa regolare ed evitare al lievito condizioni di stress che lo inducano alla sintesi di metaboliti dannosi per la qualità organolettica del vino. L'uso di Nutriferm Arom Plus all'inoculo, favorisce la prevalenza del ceppo selezionato, previene la sintesi di composti indesiderati e allo stesso tempo esalta la produzione di intensi aromi fruttati.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg – 10 kg



Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.
Consumare rapidamente.

CONFORMITÀ

Prodotto conforme a:
Codex Oenologique International.



Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.