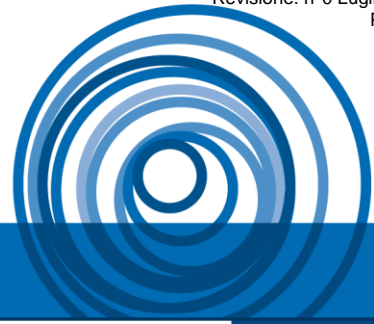




Saccharomyces cerevisiae

BIO



enartis FERM

LIEVITO SECCO ATTIVO CERTIFICATO BIOLOGICO PRODOTTO IN CONFORMITA' A QUANTO PREVISTO DAI REGOLAMENTI (CE) N. 834/2007 E N. 889/2008

ENARTIS FERM BIO è un lievito idoneo per l'elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ceppo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elaborazione di vini bianchi, rossi e rosati caratterizzati da aromi eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio.

ENARTIS FERM BIO è PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO da IT BIO 006 pertanto è raccomandato nella produzione di vini biologici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 28°C
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C
Alcol tolleranza	≤ 14% v/v
Tolleranza al pH	tollerante a bassi valori di pH
Resistenza alla SO ₂	buona

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio (200-250 mg/L)
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	buona
Produzione di schiuma	bassa

APPLICAZIONI

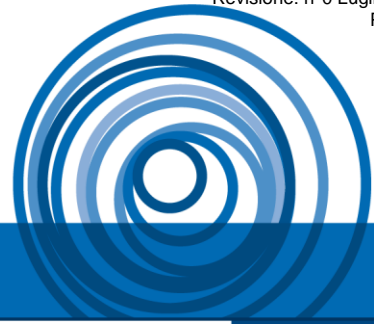
Produzione di vini bianchi, rossi e rosati espressione del territorio e della varietà





Saccharomyces cerevisiae

BIO



enartis FERM

DOSI

20 – 40 g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.

MODALITA' D'USO

- 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.
- 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.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5 e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex Cœnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da

Reg. (CE) N. 606/2009

Reg. (UE) N. 203/2012

NON contiene E491 (monostearato di sorbitano).

Il prodotto può contenere tracce di glutine.

