








LIEVITI

ENARTISFERM BIO

Lievito secco attivo certificato biologico prodotto in conformità a quanto previsto dal Regolamento (UE) 2021/1165 e dal Regolamento (UE) 2018/848

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Ceppo <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 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. Tollerante alla pressione, può essere applicato anche nella presa di spuma di vini frizzanti e spumanti. EnartisFerm BIO è prodotto biologico certificato pertanto è raccomandato nella produzione di vini biologici.</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>15 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 20°C</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Tolleranza al pH</td> <td>tollerante a bassi valori di pH</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 28°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 20°C	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Tolleranza al pH	tollerante a bassi valori di pH	Resistenza alla SO ₂	buona
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	15 - 28°C														
Fase di latenza	media														
Velocità di fermentazione	moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 20°C														
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v														
Tolleranza al pH	tollerante a bassi valori di pH														
Resistenza alla SO ₂	buona														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio (200-250 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</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>buona</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table>	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
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														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione di vini bianchi, rossi e rosati espressione del territorio e della varietà. ▪ Produzione di vini frizzanti e spumanti ▪ Produzione di vini certificati biologici 														
	<p>DOSI 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. ▪ 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. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p>														
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg</p> <p>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.</p>														

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.



CONFORMITÀ

Prodotto conforme a:
Codex Œnologique International
Reg. (UE) 2018/848
Reg. (UE) 2021/1165

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:
Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche
Reg. (UE) 2021/1165



Non contiene E491 (sorbitano monostearato).

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.