

LIEVITI

ENARTISFERM BIO ROSSO

Lievito secco attivo certificato biologico prodotto in conformità a quanto previsto dai Regolamenti (CE) N. 834/2007 e N. 889/2008

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Ceppo selezionato per vini rossi e rosati, fermentatore robusto, sicuro e poco esigente, EnartisFerm Bio Rosso esalta le caratteristiche varietali dell'uva producendo vini puliti all'olfatto, ricchi e morbidi al palato. Grazie alla produzione in fermentazione di elevate quantità di acetaldeide, favorisce la formazione di pigmenti via ponte etanale che conferiscono al vino un colore fresco e stabile nel tempo. La sua applicazione è quindi raccomandata nella fermentazione di uve notoriamente povere di colore come Sangiovese, Nebbiolo e Pinot nero.</p> <p>EnartisFerm Bio Rosso è prodotto biologico certificato pertanto è raccomandato nella produzione di vini biologici.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 15 - 30°C</p> <p>Fase di latenza breve</p> <p>Velocità di fermentazione moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 16% v/v</p> <p>Resistenza alla SO₂ buona</p> <p>Fattore killer neutro</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto medio (200-250 mg/L)</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno medio</p> <p>Produzione di acidità volatile bassa</p> <p>Produzione di H₂S bassa</p> <p>Produzione di SO₂ medio-bassa</p> <p>Produzione di glicerolo medio-alta</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Produzione di vini rossi e rosati varietali. Produzione di vini certificati biologici
	<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. 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>

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.

	<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>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 Reg. (UE) 2018/1584</p> <p>Non contiene E491 (sorbitano monostearato).</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.