






LIEVITI




EnartisFerm ES123



Lievito per vini bianchi fruttati

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>EnartisFerm ES123 è una miscela di due ceppi <i>Saccharomyces cerevisiae</i> con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche accomandato nella produzione di vini bianchi di pronta beva. Con una buona nutrizione, produce aromi freschi e duraturi di mela verde, pera, fiori e agrumi. Adatto alla fermentazione sia di uve aromatiche che neutre, è molto apprezzato per la seconda fermentazione di vini frizzanti, spumanti freschi e leggeri di corpo e nella produzione di vini dolci. È indicato anche nella produzione di vini destinati alla distillazione di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva grazie alla produzione di aromi stabili.</p>																				
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. <i>bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>15 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>elevata</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. <i>bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 25°C	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Fattore killer	killer	Resistenza alla SO ₂	elevata						
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex r.f. <i>bayanus</i>																				
Temperatura di fermentazione	15 - 25°C																				
Fase di latenza	corta																				
Velocità di fermentazione	moderata																				
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v																				
Fattore killer	killer																				
Resistenza alla SO ₂	elevata																				
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>elevato</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa (< 0,15 g/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>molto bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa (< 15 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media (6-7 g/L in vino con 14% di alcol)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa (< 20 mg/L)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Rendimento zucchero/alcol</td> <td>17 g di zucchero per 1% di alcol</td> </tr> <tr> <td>Compatibilità con la fermentazione malolattica:</td> <td>scarsa, ritarda l'avvio della FML</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	elevato	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa (< 0,15 g/L)	Produzione di H ₂ S	molto bassa	Produzione di SO ₂	bassa (< 15 mg/L)	Produzione di glicerolo	media (6-7 g/L in vino con 14% di alcol)	Produzione di acetaldeide	bassa (< 20 mg/L)	Produzione di schiuma	bassa	Rendimento zucchero/alcol	17 g di zucchero per 1% di alcol	Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa, ritarda l'avvio della FML
Fabbisogno d'azoto	elevato																				
Fabbisogno d'ossigeno	medio																				
Produzione di acidità volatile	bassa (< 0,15 g/L)																				
Produzione di H ₂ S	molto bassa																				
Produzione di SO ₂	bassa (< 15 mg/L)																				
Produzione di glicerolo	media (6-7 g/L in vino con 14% di alcol)																				
Produzione di acetaldeide	bassa (< 20 mg/L)																				
Produzione di schiuma	bassa																				
Rendimento zucchero/alcol	17 g di zucchero per 1% di alcol																				
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa, ritarda l'avvio della FML																				
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di uve bianche neutre e con alta resa per ettaro ▪ Produzione di vini bianchi varietali ▪ Vini spumanti e frizzanti freschi ▪ Vini destinati alla distillazione ▪ Vini bianchi dolci <p>Nella vinificazione di vini bianchi elaborati a partire da uve neutre, le condizioni ottimali per esaltare la produzione di aromi da parte di EnartisFerm ES123 si realizzano a temperature comprese tra 15 e 18°C e in mosti con torbidità tra i 90 e i 150 NTU. La moltiplicazione del ceppo e la sua produzione di aromi vengono migliorate quando nutrito all'inoculo con NUTRIFERM AROM PLUS e ad 1/3 della fermentazione alcolica con NUTRIFERM ADVANCE. L'uso di EnartisPro AROM in fermentazione contribuisce a proteggere e a stabilizzare la componente aromatica.</p>																				
	<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>																				

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>MODALITÀ D'USO <i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio. ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. <p><i>Con reidratazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C. ▪ Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente. ▪ Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C. ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg – 10 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 Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>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.