



Sacch. cerevisiae + Sacch. cerevisiae ex r.f. bayanus

ES 123

enartis FERM

LIEVITO PER VINI BIANCHI FRUTTATI **NOVITÀ! MISCELA DI LIEVITI**

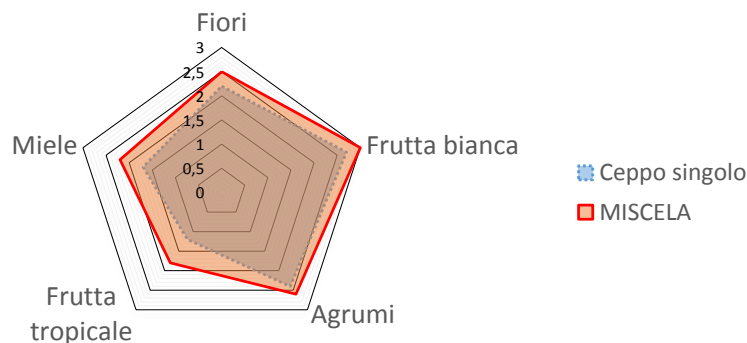
ES 123, ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi aromatici ottenuti a partire da uve neutre, è adesso una miscela di ceppi *Saccharomyces cerevisiae* con caratteristiche fermentative ed organolettiche potenziate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ES 123, ceppo raccomandato per la fermentazione di uve bianche neutre di cui si desidera valorizzare la qualità olfattiva grazie alla produzione di intensi aromi secondari, è adesso una miscela di ceppi dalle caratteristiche fermentative ed organolettiche potenziate.

La sinergia tra i ceppi che compongono **ES 123**, ne migliora la robustezza fermentativa e l'alcol tolleranza. La varietà delle attività enzimatiche possedute dai diversi ceppi, intensifica e rende più complesso il panel di aromi sintetizzati e rivelati durante la fermentazione. Con una buona nutrizione aminoacidica ad inizio fermentazione infatti, **ES 123** produce note di fiori bianchi, mela verde, agrumi, frutta bianca, frutta tropicale e miele.

E' indicato anche nella produzione di vini destinati alla distillazione di cui si desidera aumentare la complessità olfattiva grazie alla produzione di aromi stabili.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	14 - 25°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO ₂	elevata (50 mg/l di solforosa libera)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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



Sacch. cerevisiae + Sacch. cerevisiae ex r.f. bayanus

ES 123



enartis FERM

APPLICAZIONI

Fermentazione di uve bianche neutre
Fermentazione di uve con alta resa per ettaro
Vini destinati alla distillazione
Vini rosati
Vini bianchi dolci

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Nella vinificazione di vini bianchi elaborati a partire da uve neutre, le condizioni ottimali per esaltare la produzione di aromi da parte di **ES 123** 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 **Enartis Pro Arom** in fermentazione contribuisce a proteggere e a stabilizzare la componente aromatica.

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 inocolata.

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 Œnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).