



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

ES 181



enartis FERM

LIEVITO PER GRANDI VINI BIANCHI

ES 181 è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi varietali dotati di grande potenza aromatica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ES 181 è un lievito raccomandato per la produzione di grandi vini bianchi varietali.

Grazie ad una intensa attività β -lasiica, è un ceppo ideale per la fermentazione di varietà ricche di precursori aromatici solforati come Sauvignon Blanc e Riesling.

Fatto fermentare a basse temperature e in presenza di una buona fonte azotata, produce aromi di frutta dolce e frutta tropicale che aumentano la complessità aromatica del vino senza sovrastare le caratteristiche varietali dell'uva.

Al palato, dà vini grassi ed equilibrati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 20°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	elevata: per la sua vigoria fermentativa non è adatto alla fermentazione in barrique.
Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO ₂	elevata (40 mg/l di solforosa libera)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	media

Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML.
Indicato per fermentazioni a basse temperature e in condizioni di riduzione.

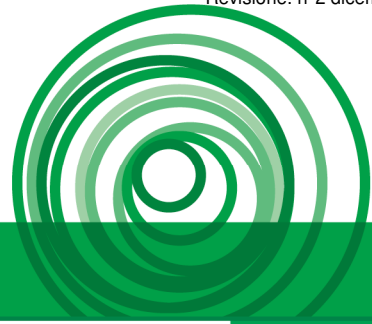
APPLICAZIONI

Vini bianchi varietali
Vini bianchi internazionali fermentati in riduzione
Vini bianchi da affinare in legno
Vini passiti



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

ES 181



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per ottimizzare la sua capacità di produrre aromi, **ES181** deve fermentare in riduzione, a temperature inferiori a 15°C e in mosti con torbidità sotto ai 70 NTU . Affinché queste condizioni non compromettano il buon andamento della fermentazione è necessaria una buona gestione della nutrizione azotata e dei fattori di sopravvivenza (acidi grassi a lunga catena, steroli, vitamine e micronutrienti). Seguendo questa logica, si utilizza all'inoculo **Nutriferm Arom** o **Nutriferm Arom Plus** che apportano aminoacidi precursori di aromi e fattori di sopravvivenza. Nel caso sia necessario integrare altro azoto, **Supervit** può essere aggiunto a partire dal secondo giorno della fermentazione, mentre, ad 1/3 della fermentazione, **Nutriferm Advance** assicura il consumo completo degli zuccheri e previene la comparsa di odori di ridotto.

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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).