









LIEVITI

ENARTISFERM ES181

Ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi varietali dotati di grande potenza aromatica.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm ES181 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 tiolici 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.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Temperatura di fermentazione 10 - 20°C Fase di latenza media Velocità di fermentazione elevata: in assenza di controllo della temperatura, è sconsigliato l'uso per fermentazione in barrique. Alcol tolleranza $\leq 16,5\%$ v/v Fattore killer killer Resistenza alla SO₂ elevata (40 mg/L di solforosa libera)</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto basso Fabbisogno d'ossigeno medio-basso Produzione di acidità volatile bassa Produzione di H₂S bassa Produzione di SO₂ bassa Produzione di glicerolo media POF negativo Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML. Indicato per fermentazioni a basse temperature e in condizioni di riduzione.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi varietali ▪ Vini bianchi internazionali fermentati in riduzione ▪ Vini bianchi da affinare in legno ▪ Vini passiti
	<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>Per ottimizzare la sua capacità di produrre aromi, EnartisFerm ES181 deve fermentare 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. A 1/3 della fermentazione, Nutriferm Advance assicura il consumo completo degli zuccheri e previene la comparsa di odori di ridotto.</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 CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 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.