









LIEVITI

ENARTISFERM ES401

Ceppo per la produzione di vini rossi giovani

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm ES401 è un lievito che si contraddistingue per la sua capacità di produrre intensi aromi di frutta rossa fresca: ciliegia, fragola, ribes, prugna ecc. È indicato quindi, nella produzione di vini rossi giovani, medio invecchiamento e vini rosati di cui si vogliono preservare le caratteristiche varietali del vitigno ma allo stesso tempo renderle più complesse e intense con l'apporto di aromi secondari.</p> <p>Grazie ad una buona produzione di glicerolo e ad un'azione parzialmente demalicante (in media -25%), i vini fermentati con EnartisFerm ES401 risultano piuttosto morbidi e pieni al palato.</p>												
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>15 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</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>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 30°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Resistenza alla SO ₂	buona
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura di fermentazione	15 - 30°C												
Fase di latenza	media												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v												
Resistenza alla SO ₂	buona												
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio-alto</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	media	Produzione di H ₂ S	media	Produzione di SO ₂	bassa		
Fabbisogno d'azoto	medio-alto												
Fabbisogno d'ossigeno	medio												
Produzione di acidità volatile	media												
Produzione di H ₂ S	media												
Produzione di SO ₂	bassa												
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini rossi giovani e di medio affinamento. ▪ Vini rosati. 												
	<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> <p>Per esaltare la produzione di aromi di fermentazione, è necessario curare la nutrizione del lievito fornendo una buona fonte aminoacidica e di fattori di sopravvivenza. Si consiglia pertanto di nutrire EnartisFerm ES401 con Nutriferm Arom Plus all'inoculo. Nutriferm Arom Plus, infatti, apporta sia steroli ed acidi grassi insaturi utili per mantenere efficiente il metabolismo cellulare in presenza di alcol, sia aminoacidi che fungono da precursori nella sintesi di sostanze aromatiche.</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 – 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</p> <p>Contiene E491 (monostearato di sorbitano).</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.