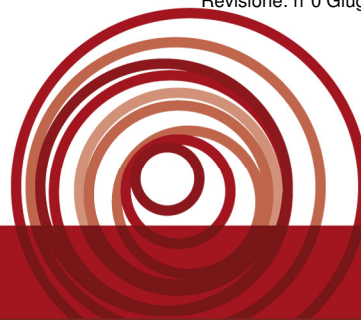




Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

LIEVITO PER VINI ROSSI GIOVANI

ES401 è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini rossi e rosati e caratterizzati da intensi aromi di frutta rossa fresca.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ES401 è un lievito che si contraddistingue per la sua capacità di produrre intensi aromi di frutta rossa fresca: ciliegia, fragola, ribes, prugna ecc.. E' indicato quindi, nella produzione di vini rossi giovani, di medio invecchiamento e vini rosati, di cui si vuole preservare le caratteristiche varietali del vitigno ma allo stesso tempo renderle più complesse ed intense con l'apporto di aromi secondari.

Grazie ad una buona produzione di glicerolo e ad un'azione parzialmente demalicante (-25%), i vini fermentati con **ES401** risultano piuttosto morbidi e pieni al palato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 30°C
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂	buona

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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

Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.

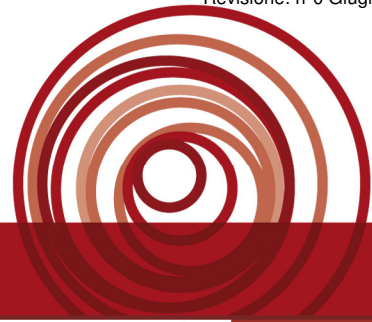
APPLICAZIONI

Vini rossi giovani e di medio invecchiamento
Vini rosati



Saccharomyces cerevisiae

ES 401



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

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 **ES401** con **Nutriferm Arom** all'inoculo. **Nutriferm Arom** 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.

L'uso di **Enartis Pro Round** in fermentazione protegge e stabilizza gli aromi secondari aumentando così la longevità olfattiva del vino.

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 Oenologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).