







LIEVITI

ENARTISFERM ES454

Ceppo per la produzione di vini rossi d'affinamento.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>EnartisFerm ES454 è raccomandato per la produzione di vini ottenuti da uve ben mature e destinati ad un medio-lungo affinamento. Presenta una cinetica fermentativa moderata e regolare che lo rende adatto a effettuare fermentazioni e macerazioni lunghe.</p> <p>Dotato di un'ottima capacità estrattiva, produce vini con colore intenso, stabile, di grande struttura e morbidi al palato.</p> <p>Rispetta le caratteristiche aromatiche del vitigno e del territorio, ma allo stesso tempo incrementa le note di frutta matura e spezie, producendo così vini complessi ed eleganti all'olfatto.</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>18 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>sensibile</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	18 - 28°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.	Alcol tolleranza	≤ 16% v/v	Fattore killer	sensibile
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura di fermentazione	18 - 28°C												
Fase di latenza	breve												
Velocità di fermentazione	moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.												
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v												
Fattore killer	sensibile												
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>elevata</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.</p> <p>Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare e produzione di acetaldeide che aiuta la formazione di pigmenti stabili via ponte etanale.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	elevata
Fabbisogno d'azoto	medio												
Fabbisogno d'ossigeno	basso												
Produzione di acidità volatile	bassa												
Produzione di H ₂ S	bassa												
Produzione di SO ₂	bassa												
Produzione di glicerolo	elevata												
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini rossi espressione del vitigno e del territorio Vini di medio-lungo affinamento ottenuti a partire da uve ben mature. Fermentazione di uve prodotte in zone calde e con elevato grado alcolico. Fermentazione di uve Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Canonau, Aglianico, Barbera, Pinot Nero, Montepulciano, Nebbiolo, Marzemino. 												
	<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.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

0,5 kg – 10 kg

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.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:
Codex Œnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:
Reg. (CE) N. 606/2009
Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).

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.