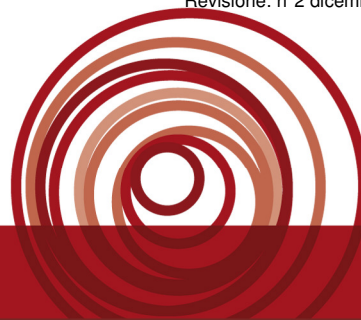




*Saccharomyces cerevisiae*

# ES 454



**enartis FERM**

## VINI ROSSI D'AFFINAMENTO

**ES 454** è un lievito indicato nell'elaborazione di vini rossi d'affinamento contraddistinti da grande complessità e finezza aromatica.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ES 454** 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.

Dotato di un'ottima capacità estrattiva, produce vini con colore intenso, stabile, di grande struttura e morbidi al palato.

Rispetta le caratteristiche aromatiche del vitigno e del territorio, ma allo stesso tempo incrementa le note di frutta matura, confettura e spezie, producendo così vini complessi ed eleganti all'olfatto.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Temperatura di fermentazione | 18 - 30°C   |
| Fase di latenza              | media   |
| Velocità di fermentazione    | moderata: permette di fare macerazioni lunghe e limitare la produzione di calore. |
| Alcol tolleranza             | ≤ 16% v/v   |
| Fattore killer               | sensibile   |

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Fabbisogno d'azoto             | medio |
| Fabbisogno d'ossigeno          | medio |
| Produzione di acidità volatile | media |
| Produzione di H <sub>2</sub> S | bassa |
| Produzione di SO <sub>2</sub>  | bassa |
| Produzione di glicerolo        | buona |

Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.  
Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare

## APPLICAZIONI

Vini rossi espressione del vitigno e del territorio

Vini di medio-lungo affinamento ottenuti a partire da uve ben mature.

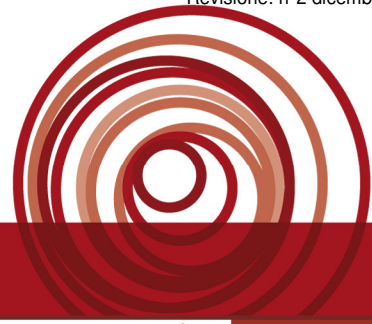
Fermentazione di uve prodotte in zone calde e con elevato grado alcolico.

Fermentazione di uve Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Canonau, Aglianico, Barbera, Pinot Nero, Montepulciano, Nebbiolo, Marzemino.



*Saccharomyces cerevisiae*

# ES 454



**enartis FERM**

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **ES 454** si contraddistinguono per il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per ottenere i risultati migliori, è necessario garantire una cinetica fermentativa regolare ed evitare al lievito condizioni di stress che lo inducano alla sintesi di metaboliti dannosi per la qualità organolettica del vino. L'uso di **Nutrifer Energy** all'inoculo, favorisce la prevalenza del ceppo selezionato e previene la sintesi di acido acetico e idrogeno solforato. L'aggiunta di **Nutrifer Advance** ad 1/3 della fermentazione favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.

L'aggiunta di **Enartis Pro Tinto** in macerazione agisce in sinergia con **ES 454** a stabilizzare colore ed aromi e ad aumentare il potenziale d'invecchiamento 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).