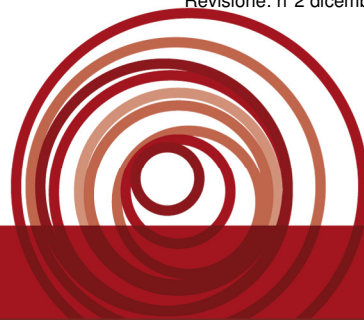




*Saccharomyces cerevisiae*

# ES 488



**enartis FERM**

## VINI ROSSI D’AFFINAMENTO

**ES 488** è un lievito indicato nell’elaborazione di vini rossi prodotti con uve ben mature, di cui si vuole esaltare l’espressione varietale e la potenza gustativa.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ES 488** è un ceppo consigliato nella produzione di vini rossi d’affinamento stile “nuovo mondo”.

Evidenzia ed intensifica le caratteristiche varietali di uve rosse ben mature. In particolare, esalta gli aromi di frutta rossa (lampone, mirtillo, ribes e amarena) e ne aumenta la complessità aggiungendo note minerali, speziate (liquirizia) e floreali (violetta). I vini risultano aromaticamente aperti già al termine della fermentazione alcolica .

Aiuta a mascherare l’aroma erbaceo di varietà come Cabernet Franc e Sauvignon.

Dotato di un’ottima capacità estrattiva, produce vini di grande struttura e con colore stabile.

Nei vini ad elevata gradazione alcolica, aiuta a mitigare la sensazione bruciante.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 28°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	killer

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d’azoto	elevato
Fabbisogno d’ossigeno	elevato
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S	medio-bassa
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa
Produzione di schiuma	bassa

Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l’avvio della FML.  
Vini aromaticamente aperti al termine della fermentazione  
Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare

### APPLICAZIONI

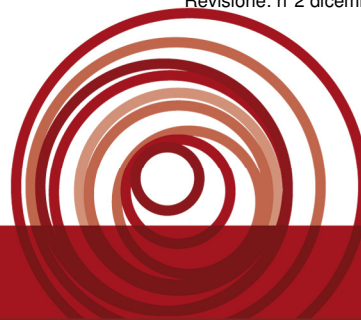
Vini di medio-lungo affinamento ottenuti a partire da uve ben mature.

Fermentazione di uve Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Tempranillo, Sangiovese, Negroamaro, Raboso, Barbera, Dolcetto.



*Saccharomyces cerevisiae*

# ES 488



**enartis FERM**

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Per esaltare la produzione di note fruttate, utilizzare **Nutriferom Arom** o **Nutriferom Arom Plus** come attivante da somministrare all'inoculo. **Nutriferom Arom** apporta aminoacidi specifici che **ES488** è in grado di utilizzare nella sintesi di composti aromatici. In alternativa, aggiungere **Enartis tan Red Fruit** in macerazione. Questo tannino contiene dei precursori aromatici responsabili dello sviluppo di note di ciliegia e frutta fresca che vengono liberati grazie all'azione di enzimi idrolitici prodotti da **ES488**.

Per stabilizzare gli aromi e per equilibrare i tannini, utilizzare **Enartis Pro Tinto** in fermentazione. Si otterranno così dei vini con aromi più intensi e persistenti, più morbidi al palato e facili da bere sin dall'inizio.

## 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 CEnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).