









LIEVITI

ENARTISFERM ES488

Ceppo per la produzione di vini rossi d'affinamento.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm ES488 è ceppo selezionato per la 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.</p> <p>EnartisFerm ES488 aiuta a ridurre la nota vegetale nelle uve non perfettamente mature e a migliorare l'espressione tiolica.</p> <p>Dotato di un'ottima capacità estrattiva, produce vini di grande struttura e con colore stabile.</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 - 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>killer</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 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	killer		
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	15 - 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	killer														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>alto</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</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>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML. Parzialmente demalicante.</p> <p>Buona produzione di esteri.</p> <p>Riduce la perdita di colore post fermentazione malolattica,</p>	Fabbisogno d'azoto	alto	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	media	Produzione di acetaldeide	bassa
Fabbisogno d'azoto	alto														
Fabbisogno d'ossigeno	medio														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	bassa														
Produzione di glicerolo	media														
Produzione di acetaldeide	bassa														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini rossi prodotti con uve non perfettamente mature e destinati ad un periodo di affinamento medio-lungo. ▪ Vini rossi varietali ▪ Fermentazione di uve non mature per ridurre le note erbacee. 														
	<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"> ▪ Reidratare in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-38°C. ▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente. ▪ Aggiungere la sospensione al mosto 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.

	<p>Per esaltare le note fruttate, l'aggiunta all'inoculo di Nutriferm Arom Plus apporta aminoacidi specifici che EnartisFerm ES488 è in grado di utilizzare nella sintesi di composti aromatici. L'applicazione combinata di EnartisFerm ES488 con EnartisPro Bianco stimola l'espressione dei tioli e aiuta a ridurre al minimo le note erbacee dell'uva non matura.</p>
	<p>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.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International. Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 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.