



Sacch. cerevisiae + Sacch. bayanus

ES FLORAL

enartis FERM

LIEVITO PER VINI FLOREALI

NUOVO BLEND DI LIEVITI SINERGICI

ES FLORAL è un ceppo selezionato per la sua capacità di produrre intensi aromi floreali, è ora una miscela di lieviti con caratteristiche fermentative e sensoriali potenziate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ES FLORAL, ceppo contraddistinto per la capacità di produrre aromi di tipo floreale, è ora una miscela con caratteristiche fermentative e sensoriali potenziate.

La sinergia tra le attività enzimatiche presenti nei diversi ceppi, fa sì che l'aroma prodotto dal nuovo **ES FLORAL** sia più intenso e complesso. Oltre alla produzione del caratteristico aroma floreale (rosa bianca e biancospino) e di frutta bianca (pesca, albicocca, pera ecc.), appaiono note di agrume, frutta fresca e aromi varietali che rendono il vino più invitante.

Al palato il vino è piacevolmente acidulo, fresco e leggero di corpo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 25°C
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂	elevata

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio
Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	media
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerina	medio-alta (6-8 g/L)
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	buona

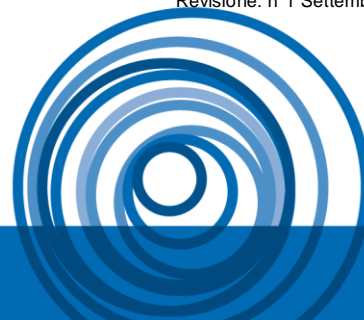
APPLICAZIONI

Vini bianchi, rossi e rosati beverini
Rosati stile provenzale



Sacch. cerevisiae + Sacch. bayanus

ES FLORAL



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 **ES FLORAL** con **Nutriferm Arom Plus** all'inoculo. **Nutriferm Arom Plus** 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 Uno** o **Enartis Tan Elegance** 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

- 1) Reidratare 20-40 g/hL di lievito secco attivo in 10 volte il suo peso di acqua potabile a 35-40°C Mescolare dolcemente per rompere eventuali grumi ed attendere 20-30 minuti.
- 2) Lentamente aggiungere alla sospensione di lievito un po' di mosto per abbassare la temperatura: l'abbassamento di temperatura non deve superare i 10°C. Questa operazione aiuta il lievito ad acclimatarsi alle basse temperature e ad evitare il rischio di shock termico. Lasciare riposare per 15 minuti.
- 3) Ripetere l'operazione descritta al punto 2 fino a quando la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e il mosto da inoculare è inferiore a 10°C.
- 4) Aggiungere la sospensione di lievito nella parte inferiore della vasca dopodiché mescolare.

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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).