









LIEVITI

ENARTISFERM ES FLORAL

Lievito per vini floreali

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm ES Floral è una miscela di due lieviti con caratteristiche fermentative ed enologiche sinergiche. EnartisFerm ES Floral produce un aroma intenso e complesso, caratterizzato da note floreali (rosa bianca e biancospino), di frutta fresca (pesca, albicocca, pera ecc.) e agrume che arricchiscono l'aroma varietale e rendono il vino più invitante. Al palato il vino è piacevolmente acidulo, fresco e leggero di corpo.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> + <i>Saccharomyces bayanus</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 10 - 25°C</p> <p>Fase di latenza media</p> <p>Velocità di fermentazione moderata</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 15% v/v</p> <p>Fattore killer neutro</p> <p>Resistenza alla SO₂ elevata</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto medio</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno medio-basso</p> <p>Produzione di acidità volatile bassa</p> <p>Produzione di H₂S media</p> <p>Produzione di SO₂ bassa</p> <p>Produzione di glicerina medio-alta (6-8 g/L)</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: buona</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini bianchi, rossi e rosati beverini Rosati stile provenzale
	<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> <p>Per esaltare la produzione di aromi di fermentazione, è necessario curare la nutrizione del lievito fornendo una buona fonte aminoacidica e fattori di sopravvivenza. All'inoculo, Nutriferm Arom Plus apporta sia steroli e 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.</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.

	L'uso di EnartisPro Uno o EnartisTan Elegance in fermentazione protegge e stabilizza gli aromi secondari aumentando così la longevità aromatica del vino.
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg</p> <p>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.</p>
	<p>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E491 (sorbitano monostearato).</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.