










LIEVITI

ENARTISFERM ES PERLAGE BIO

Ceppo in crema per la pesa di spuma, certificato biologico prodotto in conformità a quanto previsto dal Regolamento (UE) 2021/1165 e dal Regolamento (UE) 2018/848

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>Ceppo in crema selezionato per l'elaborazione di vini spumante con metodo tradizionale, EnartisFerm ES Perlage Bio si caratterizza per la produzione di vini con aromi molto eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio.</p> <p>In fase di autolisi, libera notevoli quantità di mannoproteine e polisaccaridi che apportano volume, migliorano la stabilità del vino e la qualità del perlage.</p> <p>Ha un'ottima capacità di adattarsi alle condizioni di fermentazione più difficili: è resistente alle alte concentrazioni di zucchero e alcol, ai pH bassi e alle basse temperature, permette un consumo completo e rapido degli zuccheri, evita la produzione di composti indesiderati.</p> <p>Per le sue ottime caratteristiche enologiche e microbiologiche, EnartisFerm ES Perlage Bio può essere utilizzato con successo anche nell'elaborazione di vini bianchi e rossi fermi.</p> <p>EnartisFerm ES Perlage Bio è biologico certificato conforme alla produzione di vini certificati biologici.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 10 - 30°C</p> <p>Fase di latenza corta</p> <p>Velocità di fermentazione moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 17% v/v</p> <p>Fattore killer killer</p> <p>Tolleranza al pH tollerante a bassi valori di pH</p> <p>Resistenza alla SO₂ elevata</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto basso</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno basso</p> <p>Produzione di acidità volatile bassa</p> <p>Produzione di H₂S bassa</p> <p>Produzione di SO₂ bassa</p> <p>Produzione di glicerolo buona</p> <p>Produzione di schiuma bassa</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale ▪ Fermentazione a bassa temperatura ▪ Prese di spuma in bottiglia e autoclave ▪ Cura degli arresti di fermentazione ▪ Rifermentazione ▪ Vinificazione in riduzione
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hL ▪ Presa di spuma in bottiglia: 5-10 g/hL <p>Per l'impiego in presa di spuma richiedere il protocollo di preparazione del <i>ped de cuve</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arresto di fermentazione: 40 g/hL

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>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agitare la bottiglia. ▪ Diluire in 5 parti di mosto fresco o vino. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione e il mosto o il vino sia inferiore a 10°C. ▪ Mescolare delicatamente fino a rendere la sospensione omogenea. ▪ Aggiungere la sospensione al mosto o al vino da fermentare. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione e il mosto o il vino sia inferiore a 10°C. ▪ Omogeneizzare con un rimontaggio.
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>1 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare in frigorifero a 2-4 °C. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare entro 40 giorni dalla data di produzione.</p>
	<p>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Codex Œnologique International Reg. (UE) 2018/848 Reg. (UE) 2021/1165</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 e successive modifiche Reg. (UE) 2021/1165</p> <p>Non 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.