



*Saccharomyces bayanus ex uvarum*

# ES U 42

enartis FERM

## COMPLESSITA' AROMATICA E VOLUME GUSTATIVO

**ES U42** è un ceppo selezionato per la sua capacità di dare complessità aromatica al vino e produrre quantità elevate di glicerina.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ES U42** è un ceppo criofilo della specie *Saccharomyces bayanus ex uvarum*.

Come caratteristica della specie, **ES U42** trova nella fermentazione a bassa temperatura le condizioni ideali per esprimere le sue qualità enologiche:

- ✓ Bassa resa alcolica
- ✓ Elevata produzione di glicerina
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Elevata produzione di alcol  $\beta$ -feniletilico

I vini fermentati con **ES U42** conservano le caratteristiche varietali dell'uva ma sono resi complessi da note floreali di rosa, frutta rossa e spezie..

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 20°C (< 25°C per i vini rossi)
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	moderata a basse temperature, elevata a temperature > 20°C.
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	elevata

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio-basso
Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso
Produzione di acidità volatile	molto bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S	media
Produzione di glicerolo	molto elevata
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	buona
Elevata capacità estrattiva di colore e tannini dalle bucce.	

## APPLICAZIONI

Vini bianchi, rosati e rossi d'impatto: aromatici, morbidi e voluminosi  
Vini rossi d'affinamento  
Vini prodotti con uve passite



*Saccharomyces bayanus ex uvarum*

# ES U 42

**enartis FERM**

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

L'uso all'inoculo di **Nutriferm Arom Plus** arricchisce il mosto di aminoacidi ramificati e stimola la produzione di aromi fermentativi. A 1/3 della fermentazione alcolica, l'aggiunta di **Nutriferm Advance** contemporaneamente ad una buona aereazione, aiuta a completare il consumo degli zuccheri ed a prevenire la comparsa di odori di ridotto.

Dato che **ES U42** esprime al meglio le sue caratteristiche enologiche quando fatto fermentare a bassa temperatura (< 15°C nei vini bianchi e rosati; < 22°C nei vini rossi) per garantire un buon attecchimento del ceppo, si consiglia di prestare molta attenzione in fase di inoculo, ad acclimatarlo lentamente alla temperatura del mosto per evitare shock termici.

## 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 a 5-15°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).