







**LIEVITI**

# ENARTISFERM ES U42

Complessità aromatica ed elevata produzione di glicerolo

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm ES U42 è una miscela di un ceppo criofilo della specie <i>Saccharomyces uvarum</i> e un ceppo della specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i>.</p> <p>EnartisFerm ES U42 trova nella fermentazione a bassa temperatura le condizioni ideali per esprimere le sue qualità enologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bassa resa alcolica</li> <li>▪ Elevata produzione di glicerolo</li> <li>▪ Bassa produzione di acidità volatile</li> <li>▪ Produzione di acido succinico</li> <li>▪ Elevata produzione di alcol β-fenil etanolo (aroma di rosa)</li> </ul> <p>I vini fermentati con EnartisFerm ES U42 conservano le caratteristiche varietali dell'uva ma sono resi complessi da note floreali di rosa, frutta rossa e spezie.</p>														
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces uvarum</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>8 - 28°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media (corta a basse temperature)</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata a basse temperature, elevata a temperature &gt; 20°C</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO<sub>2</sub></td> <td>elevata</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces uvarum</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	8 - 28°C	Fase di latenza	media (corta a basse temperature)	Velocità di fermentazione	moderata a basse temperature, elevata a temperature > 20°C	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Fattore killer	neutro	Resistenza alla SO <sub>2</sub>	elevata
Specie	<i>Saccharomyces uvarum</i> + <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ex ph. r. <i>bayanus</i>														
Temperatura di fermentazione	8 - 28°C														
Fase di latenza	media (corta a basse temperature)														
Velocità di fermentazione	moderata a basse temperature, elevata a temperature > 20°C														
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v														
Fattore killer	neutro														
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	elevata														
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>basso (150-200 ppm YAN)</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio-basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>molto elevata (&gt; 10g/hL)</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: buona.</p>	Fabbisogno d'azoto	basso (150-200 ppm YAN)	Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa	Produzione di acetaldeide	bassa	Produzione di glicerolo	molto elevata (> 10g/hL)
Fabbisogno d'azoto	basso (150-200 ppm YAN)														
Fabbisogno d'ossigeno	medio-basso														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa														
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa														
Produzione di acetaldeide	bassa														
Produzione di glicerolo	molto elevata (> 10g/hL)														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini bianchi, rosati e rossi d'impatto: aromatici, morbidi e voluminosi</li> <li>▪ Vini rossi d'affinamento</li> <li>▪ Vini prodotti con uve passite</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <p>Attenzione!</p> <p>EnartisFerm ES U42 è sensibile agli shock termici e richiede un protocollo specifico di reidratazione. Seguire le seguenti istruzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando delicatamente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 25-28°C.</li> </ul>														

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.

- Lasciare riposare la sospensione per 10 minuti, quindi rimescolare ancora delicatamente.
- Lasciare riposare la sospensione per altri 10-15 minuti.
- Preparare uno starter aggiungendo mosto alla sospensione di lievito. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 5°C.
- Attendere che visibilmente si avvii la fermentazione, quindi aggiungere omogeneamente lo starter nel fermentatore (idealmente al riempimento). La differenza di temperatura tra lo starter di lievito ed il mosto non superi i 5°C.
- Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Seguire questo specifico protocollo di reidratazione per massimizzare l'attività e le prestazioni di EnartisFerm ES U42. Per migliorare la produzione di aromi di fermentazione e aumentare i fattori di sopravvivenza, integrare EnartisFerm ES U42 con un nutriente complesso come Nutriferm Arom Plus al momento dell'inoculo. Nutriferm Arom Plus fornisce steroli e acidi grassi insaturi, che aiutano a ottimizzare il metabolismo cellulare in presenza di alcol. Nutriferm Arom Plus fornisce aminoacidi che agiscono come precursori per la sintesi di composti aromatici.

EnartisFerm ES U42 è sensibile alle alte temperature: non lasciare mai che la temperatura di fermentazione superi i 28 ° C. Questo lievito fornisce i migliori risultati durante la fermentazione a basse temperature (<18 ° C nel mosto bianco e rosato; <24 ° C nel mosto rosso).

**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.  
 Consumare rapidamente.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
 Codex Œnologique International.



Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
 Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 (sorbitano monostearato).

*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.*