









LIEVITI

ENARTISFERM EZFERM

Lievito per fermentazione in condizioni difficili.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>Ceppo selezionato per la sua capacità di fermentare in condizioni difficili. È raccomandato nell'elaborazione di vini i cui obiettivi principali sono la sicurezza fermentativa e il rispetto delle caratteristiche varietali. Può essere utilizzato anche nella cura degli arresti di fermentazione.</p>														
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>12 - 34°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 16,5% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	12 - 34°C	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	elevata	Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v	Fattore killer	neutro	Resistenza alla SO ₂	buona
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>														
Temperatura di fermentazione	12 - 34°C														
Fase di latenza	corta														
Velocità di fermentazione	elevata														
Alcol tolleranza	≤ 16,5% v/v														
Fattore killer	neutro														
Resistenza alla SO ₂	buona														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>basso-moderato</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa (< 0,2 g/l)</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>medio-alto</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata</p>	Fabbisogno d'azoto	basso-moderato	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa (< 0,2 g/l)	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	medio-alto	Produzione di schiuma	bassa
Fabbisogno d'azoto	basso-moderato														
Fabbisogno d'ossigeno	basso														
Produzione di acidità volatile	bassa (< 0,2 g/l)														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	bassa														
Produzione di glicerolo	medio-alto														
Produzione di schiuma	bassa														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale ▪ Prevenzione e cura di arresti di fermentazione ▪ Vinificazione di uve passite ▪ Produzioni di grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative 														
	<p>DOSI</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 														
	<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. In caso di arresto di fermentazione, prima di procedere all'inoculo, adattare il lievito all'alcol secondo quanto indicato nel protocollo di cura degli arresti di fermentazione pubblicato nel sito internet di Enartis.</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.

	<p>Nel caso si fermentino mosti ad elevato grado alcolico potenziale è necessario mettere il lievito nelle condizioni migliori per completare la fermentazione ed evitare la produzione di sostanze che possono diminuire la qualità organolettica del vino. Una buona pratica è quella di utilizzare Nutriferm Energy all'inoculo, integrare l'APA mancante somministrando DAP dopo 12-24 ore e ad 1/3 della fermentazione aggiungere Nutriferm Advance durante un rimontaggio all'aperto che fornisca al lievito l'ossigeno necessario alla sintesi di steroli.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg 10kg</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 Oenologique 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.