



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM

enartis FERM

SICUREZZA FERMENTATIVA

EZFERM è una miscela di due ceppi selezionati per la loro vigoria fermentativa, raccomandata per fermentazione in condizioni difficili.

CARATTERISTICHE GENERALI

EZFERM è composto dalla miscela di due ceppi, selezionati per la loro capacità di fermentare in condizioni difficili.

E' raccomandato nell'elaborazione di vini i cui obiettivi principali sono la sicurezza fermentativa ed il rispetto delle caratteristiche varietali.

Può essere utilizzato anche nella cura degli arresti di fermentazione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	medio-basso
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	9 g/L in mosto con 12% di alcol potenziale
Produzione di schiuma	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	elevata

APPLICAZIONI

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



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

Nel caso si fermentino mosti ad elevato grado alcolico potenziale è importante prestare la massima attenzione alla nutrizione del lievito. E' necessario metterlo 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 **Nutriferm Special** 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.

DOSI

- Prima fermentazione: 20-40 g/hl
Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.
- Arresto di fermentazione: 40 g/hl

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.

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.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5° e 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).