



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM 44



enartis FERM

CURA DEGLI ARRESTI DI FERMENTAZIONE

EZFERM 44 presenta un'elevata alcol tolleranza e una forte fruttosofilia. Queste sue caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo alla cura degli arresti di fermentazione.

CARATTERISTICHE GENERALI

EZFERM 44 è un ceppo che si contraddistingue per la sua elevata alcol tolleranza e la sua spiccata predisposizione a consumare fruttosio.

Dotato di forte vigoria fermentativa, poco esigente d'azoto ed ossigeno, rispetta le caratteristiche aromatiche varietali. E' raccomandato per la cura di fermentazioni rallentate o in arresto e per fermentazioni in condizioni difficili.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15 - 30°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 17,5% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂	elevata (50 mg/l di solforosa libera)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	medio-bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerina	buona
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	neutra

APPLICAZIONI

Prevenzione e cura di arresti di fermentazione
Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale
Vinificazione di uve passite



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

EZFERM 44



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

In caso di arresto di fermentazione, prima di procedere all'inoculo del lievito è indispensabile adattarlo a fermentare in un mezzo in cui è già presente dell'alcol. **Nutriferm Energy** e **Nutriferm Special**, oltre a fornire l'azoto necessario alla moltiplicazione del lievito ed alla sintesi delle proteine coinvolte nel trasporto degli zuccheri, forniscono gli acidi grassi e gli steroli indispensabili a mantenere elevata la sua alcol tolleranza.

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 Oenologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).