Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

LIEVITI

ENARTISFERM EZFERM 44

Cura degli arresti di fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

EnartisFerm EZerm 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 e ossigeno, rispetta le caratteristiche aromatiche varietali.
È raccomandato per la cura di fermentazioni rallentate o in arresto e per fermentazioni in condizioni difficili.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie	*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*
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_2S	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

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

MODALITÀ 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.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg 10kg 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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax +39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisione: n°2 Agosto 2021