







**LIEVITI**

# EnartisFerm EZFERM 44

Cura degli arresti di fermentazione.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> <p>EnartisFerm EZFERM 44 è un ceppo che si contraddistingue per la sua elevata alcol tolleranza e la sua spiccata predisposizione a consumare fruttoso. 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.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 15 - 30°C</p> <p>Fase di latenza corta</p> <p>Velocità di fermentazione moderata</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 17,5% v/v</p> <p>Fattore killer neutro</p> <p>Resistenza alla SO<sub>2</sub> elevata (50 mg/L di solforosa libera)</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <p>Fabbisogno d'azoto basso</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno basso</p> <p>Produzione di acidità volatile medio-bassa</p> <p>Produzione di H<sub>2</sub>S bassa</p> <p>Produzione di SO<sub>2</sub> bassa</p> <p>Produzione di glicerina buona</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prevenzione e cura di arresti di fermentazione</li> <li>Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale</li> <li>Vinificazione di 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>Arresto di fermentazione: 40 g/hL</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.</li> <li>Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C.</li> <li>È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.</li> </ul> <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito.</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.

**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 CEnologique 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.*