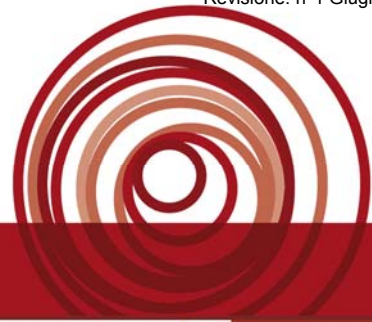




Saccharomyces cerevisiae

HT



enartis FERM

LIEVITO PER VINI ROSSI E ROSATI

HT è indicato nell'elaborazione di vini rossi e rosati anche in assenza di controllo di temperatura.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

HT è indicato nella produzione di vini rossi e rosati.

Per la sua ottima capacità di prevalere sulla flora indigena e per la sua resistenza alle alte temperature è consigliato nella fermentazione di grandi volumi e in condizioni di scarso controllo microbiologico e termico.

Aromaticamente neutro, rispetta l'espressione varietale delle uve.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	20-35°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	rapida
Alcol tolleranza	≤ 14% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂	50 mgL di SO ₂ libera

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	alta, favorisce l'avvio della FML

APPLICAZIONI

Vini rossi e rosati
Fermentazioni in assenza di controllo della temperatura

DOSI

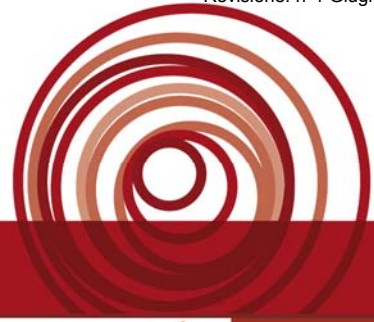
20-40 g/hl

Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.



Saccharomyces cerevisiae

HT



enartis FERM

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.

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 CEnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).