



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

**LV**



**enartis FERM**

## LIEVITO PER VINI BIANCHI E ROSATI

**LV** assicura fermentazioni regolari e basse produzioni di acidità volatile.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**LV** è indicato nell'elaborazione di vini bianchi e rosati dove si ricerca principalmente la sicurezza fermentativa e la pulizia olfattiva.

Rispetta le caratteristiche varietali dell'uva ed assicura bassissime produzioni di acidità volatile.

In presenza di una buona fonte aminoacidica produce aromi fermentativi che contribuiscono ad aumentare l'intensità e la complessità olfattiva del vino.

Buona produzione di polisaccaridi.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15-30°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	elevata
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	50 mgL di SO <sub>2</sub> libera

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di acetaldeide	bassa
Produzione di H <sub>2</sub> S	media
Produzione di SO <sub>2</sub>	media
Produzione di schiuma	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa

### APPLICAZIONI

Vini bianchi e rosati  
Rifermentazioni in caso di arricchimento  
Produzione di vini frizzanti fermentati in autoclave



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

LV



enartis FERM

## DOSI

- Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hl
- 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.

## 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 Cœnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).