







LIEVITI

ENARTISFERM PERLAGE

Ceppo champagne selezionato per l'elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|-----------|--------------------------------|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|-------------------------|--------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------|
|  | <p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>Ceppo selezionato per l'elaborazione di vini spumante con metodo tradizionale, EnartisFerm Perlage si caratterizza per la produzione di vini con aromi molto eleganti e puliti che esprimono le caratteristiche proprie della varietà e del territorio.</p> <p>In fase di autolisi, libera notevoli quantità di mannoproteine e polisaccaridi che apportano volume, migliorano la stabilità del vino e la qualità del <i>perlage</i>.</p> <p>Ha un'ottima capacità di adattarsi alle condizioni di fermentazione più difficili: è resistente alle alte concentrazioni di zucchero e alcol, ai pH bassi e alle basse temperature, permette un consumo completo e rapido degli zuccheri, evita la produzione di composti indesiderati.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex.r.f. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>10 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Tolleranza al pH</td> <td>tollerante a bassi valori di pH</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>elevata</td> </tr> </table> | Specie | <i>Saccharomyces cerevisiae ex.r.f. bayanus</i> | Temperatura di fermentazione | 10 - 30°C | Fase di latenza | corta | Velocità di fermentazione | moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C | Alcol tolleranza | ≤ 17% v/v | Fattore killer | killer | Tolleranza al pH | tollerante a bassi valori di pH | Resistenza alla SO ₂ | elevata |
| Specie | <i>Saccharomyces cerevisiae ex.r.f. bayanus</i> | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Temperatura di fermentazione | 10 - 30°C | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fase di latenza | corta | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Velocità di fermentazione | moderata a bassa temperatura; elevata a temperatura > 15°C | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alcol tolleranza | ≤ 17% v/v | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fattore killer | killer | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tolleranza al pH | tollerante a bassi valori di pH | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Resistenza alla SO ₂ | elevata | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>buona</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malo lattica: scarsa, ritarda l'avvio della FML.</p> | Fabbisogno d'azoto | basso | Fabbisogno d'ossigeno | basso | Produzione di acidità volatile | bassa | Produzione di H ₂ S | bassa | Produzione di SO ₂ | bassa | Produzione di glicerolo | buona | Produzione di schiuma | bassa | | |
| Fabbisogno d'azoto | basso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fabbisogno d'ossigeno | basso | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzione di acidità volatile | bassa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzione di H ₂ S | bassa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzione di SO ₂ | bassa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzione di glicerolo | buona | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produzione di schiuma | bassa | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fermentazione di uve bianche e rosse con elevato alcol potenziale ▪ Fermentazione a bassa temperatura ▪ Prese di spuma in bottiglia e autoclave ▪ Cura degli arresti di fermentazione ▪ Rifermentazione ▪ Vinificazione in riduzione | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/hL ▪ Presa di spuma in bottiglia: 5-10 g/hL <p>Per l'impiego in presa di spuma richiedere il protocollo di preparazione del <i>ped de cuve</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arresto di fermentazione: 40 g/hL | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. | | | | | | | | | | | | | | | | |

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.

- 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.

I vini prodotti con EnartisFerm Perlage si contraddistinguono per la finezza aromatica e il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per migliorare ulteriormente queste sue caratteristiche, quando impiegato in prima fermentazione, si consiglia di nutrirlo all'inoculo con Nutriferm Energy, che favorisce la prevalenza sulla flora indigena e previene la sintesi di metaboliti indesiderati. Ad 1/3 della fermentazione alcolica l'aggiunta di Nutriferm Advance favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

0,5 kg – 10 kg



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.