Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

LIEVITI

ENARTISFERM PERLAGE DOCG

Lievito selezionato per la produzione di vini spumanti e frizzanti fermentati in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

EnartisFerm Perlage DOCG è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini spumanti e frizzanti fermentati in autoclave.
Fatto fermentare a basse temperature e in presenza di una buona fonte azotata, produce aromi di frutta bianca (principalmente mela e pera) che aumentano la complessità aromatica del vino senza sovrastare le caratteristiche varietali dell'uva. Al palato e all'olfatto dà vini di spiccata pulizia, equilibrio e freschezza. Durante l'affinamento *sur lies*, migliora la finezza del perlage e la persistenza della spuma grazie alla buona cessione di mannoproteine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	10 - 20°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	elevata: a causa della sua vigoria fermentativa non è adatto alla fermentazione in barrique
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO_2 libera	elevata (40mg/L)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	bassa
Fabbisogno d'ossigeno	medio-bassa
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H_2S	bassa
Produzione di SO_2	bassa
Produzione di glicerolo	media

Compatibilità con la fermentazione malo lattica: basso, ritarda l'inizio della FML
Adatto per fermentazioni a bassa temperatura e vinificazioni in condizioni di riduzione.

APPLICAZIONI

- Presa di spuma in autoclave
- Prima fermentazione di vini base spumante

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.

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.

Per ottimizzare la sua capacità di produrre aromi, si consiglia di far fermentare EnartisFerm Perlage DOCG a circa 16°C. L'utilizzo di Nutriferm PDC Arom in fase di preparazione del *pied de cuve* apporta aminoacidi, vitamine, micronutrienti, acidi grassi a lunga catena e steroli necessari per favorire il buon andamento della fermentazione e la migliore espressione aromatica del lievito.

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 – 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.

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°1 giugno 2021