









**LIEVITI**

# ENARTISFERM PERLAGE FRUITY

Lievito per la produzione di spumanti e frizzanti fruttati

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm Perlage Fruity è un ceppo molto aromatico raccomandato nella produzione di vini spumanti e frizzanti dallo stile fresco, attraente e fruttato, ottenuti sia con metodo classico che Charmât. EnartisFerm Perlage Fruity presenta un comportamento fermentativo caratterizzato da una crescita rapida nel mezzo, buona resistenza all'alcol, eccellenti prestazioni anche in condizioni difficili (pH bassi, basse temperature, carenza azotata ecc.) che lo rendono particolarmente idoneo sia nella produzione di vini base spumante sia in presa di spuma. EnartisFerm Perlage Fruity favorisce lo sviluppo di un quadro aromatico armonioso ed intenso, caratterizzato da una componente fruttata dominante. Durante l'autolisi, rilascia buone quantità di mannoproteine che migliorano la qualità organolettica, il perlage e la stabilità del colore degli spumanti rossi e rosati.</p>												
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>16 - 20°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	16 - 20°C	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15% v/v	Fattore killer	killer
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae</i>												
Temperatura di fermentazione	16 - 20°C												
Fase di latenza	corta												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v												
Fattore killer	killer												
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</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 H<sub>2</sub>S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa	Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa	Produzione di glicerolo	media
Fabbisogno d'azoto	medio												
Fabbisogno d'ossigeno	basso												
Produzione di acidità volatile	bassa												
Produzione di H <sub>2</sub> S	bassa												
Produzione di SO <sub>2</sub>	bassa												
Produzione di glicerolo	media												
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <p>Produzione di vini spumanti e frizzanti fruttati, ottenuti sia con metodo classico che Charmât:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fermentazione di vini base</li> <li>▪ Presa di spuma in autoclave (metodo Charmat)</li> </ul>												
	<p><b>DOSI</b></p> <p>10-40 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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al peso del lievito, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-38°C.</li> <li>▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.</li> </ul>												

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.

	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 0,5 kg</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto conforme a: Codex CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E491 (sorbitano monostearato).</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.