









**LIEVITI**

# ENARTISFERM Q ET

Lievito polivalente utilizzabile a inoculo diretto

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm Q ET è un lievito polivalente adatto alla produzione di vini bianchi, rossi e rosati. Usato nella vinificazione in bianco e rosato, esalta il carattere varietale dell'uva sintetizzando aromi fruttati stabili nel tempo. Una buona produzione di glicerina contribuisce positivamente alle sensazioni di volume e morbidezza.</p> <p>Nella vinificazione in rosso, intensifica l'estrazione delle sostanze polifenoliche e produce vini dotati di grande struttura tannica ma molto equilibrati già al termine della fermentazione, adatti anche ad un lungo invecchiamento.</p> <p>Grazie alla sua naturale costituzione e alle speciali condizioni adottate durante la sua produzione, EnartisFerm Q ET (EasyTech) può essere inoculato direttamente nel mosto senza bisogno di essere reidratato. L'inoculo diretto consente di risparmiare tempo e manodopera e facilita la preparazione del lievito ma soprattutto riduce il rischio di commettere errori che possono compromettere il buon andamento della fermentazione. Quando inoculato direttamente nel mosto, l'elevato tasso di sopravvivenza di EnartisFerm Q ET garantisce il regolare avvio della fermentazione e il suo completamento negli stessi tempi necessari al lievito reidratato.</p>												
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>15 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>fino a 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 30°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	fino a 16% v/v	Fattore killer	neutro
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura di fermentazione	15 - 30°C												
Fase di latenza	media												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	fino a 16% v/v												
Fattore killer	neutro												
	<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>medio-bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media</td> </tr> </table>	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>	medio-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>	medio-bassa												
Produzione di glicerolo	media												
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzione di vini bianchi, rossi e rosati giovani e di medio affinamento.</li> <li>▪ Produzione di vini rossi di lungo affinamento.</li> </ul>												
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL</li> </ul> <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> <p>Con reidratazione</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 35-40°C.</li> <li>▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</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.

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p> <p><i>Inoculo diretto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Versare il lievito direttamente nel mosto (temperatura &gt; 15°C) a fine o durante il riempimento del serbatoio di fermentazione. In alternativa, disperdere il lievito in 10-20 parti di mosto (temperatura &gt; 15°C) mescolando lentamente per evitare la formazione di grumi e poi aggiungere alla massa da fermentare.</li> <li>▪ Fare un rimontaggio per distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa.</li> </ul>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 0,5 kg - 10 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 Œnologique 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.