







**LIEVITI**



# EnartisFerm Q ET



Lievito polivalente utilizzabile a inoculo diretto

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</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, facilita la preparazione del lievito e 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>Inoculo diretto (Easytech)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura &gt; 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio.</li> <li>▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.</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>Con reidratazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.</li> <li>▪ Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>▪ Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C.</li> <li>▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.</li> </ul> <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b></p> <p>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></p> <p>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.*