









LIEVITI

ENARTISFERM RED FRUIT

Ceppo per la produzione di vini rossi e rosé con aromi fruttati intensi.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm Red Fruit è un lievito capace di produrre intensi aromi secondari in un ampio range di condizioni fermentative.</p> <p>I vini elaborati con questo lievito presentano note inconfondibili di frutti di bosco (mirtillo, lampone, mora, ciliegia) e di viola, molto attraenti per il consumatore.</p> <p>Grazie alla sintesi di una buona quantità di glicerina, i vini si presentano morbidi al palato pur conservando una piacevole freschezza.</p>														
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>14 – 32°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15,5% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	14 – 32°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	elevata	Alcol tolleranza	≤ 15,5% v/v	Fattore killer	neutro		
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>														
Temperatura di fermentazione	14 – 32°C														
Fase di latenza	breve														
Velocità di fermentazione	elevata														
Alcol tolleranza	≤ 15,5% v/v														
Fattore killer	neutro														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>elevato</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>elevato</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>media (buona stabilizzazione del colore)</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra.</p>	Fabbisogno d'azoto	elevato	Fabbisogno d'ossigeno	elevato	Produzione di acidità volatile	media	Produzione di H ₂ S	media	Produzione di SO ₂	media	Produzione di glicerolo	elevata	Produzione di acetaldeide	media (buona stabilizzazione del colore)
Fabbisogno d'azoto	elevato														
Fabbisogno d'ossigeno	elevato														
Produzione di acidità volatile	media														
Produzione di H ₂ S	media														
Produzione di SO ₂	media														
Produzione di glicerolo	elevata														
Produzione di acetaldeide	media (buona stabilizzazione del colore)														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini rosati ▪ Vini rossi giovani o di medio affinamento ▪ Vini novelli ▪ Vini rossi di stile internazionale ▪ Vini passiti dolci. 														
	<p>DOSI</p> <p>20-40 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>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. ▪ 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. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p> <p>I vini prodotti con EnartisFerm Red Fruit si caratterizzano per l'abbondanza di aromi di frutti di bosco e di viola.</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.

	<p>La sintesi degli aromi fermentativi necessita la disponibilità nel mosto di una buona fonte azotata. Per questo in combinazione con EnartisFerm Red Fruit si consiglia di impiegare Nutriferm Arom Plus , attivanti interamente di origine organica, che apportano aminoacidi usati dal lievito come precursori nella sintesi di sostanze aromatiche.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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>CONFORMITÀ Prodotto conforme a: Codex Oenologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E491 (monostearato di sorbitano).</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.