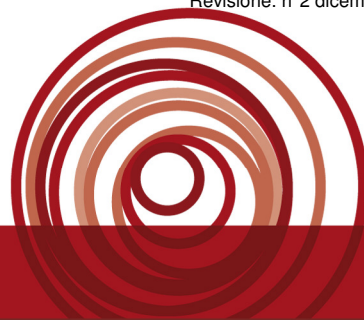




Saccharomyces cerevisiae

RED FRUIT



enartis FERM

VINI ROSSI E ROSATI CON AROMI INTENSI

RED FRUIT è un lievito ideale per la preparazione di vini rossi giovani e rosati con aromi fruttati intensi ed attraenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

RED FRUIT è un lievito capace di produrre intensi aromi secondari in un ampio range di condizioni fermentative.

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.

Grazie alla sintesi di una buona quantità di glicerina, i vini si presentano morbidi al palato pur conservando una piacevole freschezza.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------------|-----------|
| Temperatura di fermentazione | 14 - 34°C |
| Fase di latenza | corta |
| Velocità di fermentazione | elevata |
| Alcol tolleranza | ≤ 16% v/v |
| Fattore killer | killer |

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

| | |
|---|--|
| Fabbisogno d'azoto | elevato |
| Fabbisogno d'ossigeno | elevato |
| Produzione di acidità volatile | medio-bassa |
| Produzione di H ₂ S | bassa, con una buona nutrizione azotata. |
| Produzione di SO ₂ | media |
| Tolleranza alla SO ₂ | elevata |
| Produzione di glicerolo | media |
| Compatibilità con la fermentazione malolattica: | neutra |

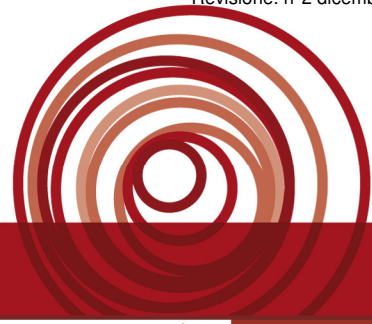
APPLICAZIONI

Vini rosati
Vini rossi giovani o di medio affinamento
Vini novelli
Vini rossi di stile internazionale
Vini passiti dolci



Saccharomyces cerevisiae

RED FRUIT



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **RED FRUIT** si caratterizzano per l'abbondanza di aromi di frutti di bosco e di viola.

La sintesi degli aromi fermentativi necessita la disponibilità nel mosto di una buona fonte azotata. Per questo in combinazione con **RED FRUIT** si consiglia di impiegare **Nutriferm Arom** o **Nutriferm Arom Plus**, attivanti interamente di origine organica, che apportano aminoacidi usati dal lievito come precursori nella sintesi di sostanze aromatiche.

Grazie alla sua attività enzimatica esocellulare **RED FRUIT** è anche in grado di liberare i precursori aromatici contenuti in **Enartis tan Red Fruit** ed intensificare così le note di ciliegia e frutta fresca esaltate da questo tannino.

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.

MODALITA' 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.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,5 kg sottovuoto

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco (preferibilmente tra 5° e 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex CEnologique International.

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto dal Reg. (CE) N. 606/2009.

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).