









LIEVITI

ENARTISFERM SB

Lievito per vini bianchi, rossi e rosati

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm SB permette la fermentazione regolare e completa di vini bianchi, rossi e rosati. Particolarmente adatto nell'elaborazione di grandi volumi anche con scarso controllo delle condizioni fermentative.</p> <p>Aromaticamente neutro, esalta l'espressione varietale producendo vini molto puliti dall'olfatto.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 15-30°C</p> <p>Fase di latenza media</p> <p>Velocità di fermentazione rapida</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 15% v/v</p> <p>Fattore killer neutro</p> <p>Resistenza alla SO₂ 50 mg/L di SO₂ libera</p> <p>Resa zucchero/alcol: 16,5 g di zucchero per 1% di alcol</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto basso</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno basso</p> <p>Produzione di acidità volatile bassa</p> <p>Produzione di acetaldeide medio-bassa</p> <p>Produzione di H₂S media</p> <p>Produzione di SO₂ media</p> <p>Produzione di schiuma bassa</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: scarsa</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi, rossi e rosati ▪ Fermentazioni con scarso controllo delle condizioni fermentative ▪ Rifermentazioni in caso di arricchimento ▪ Produzione di vini frizzanti fermentati in autoclave
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL ▪ Arresto di fermentazione: 40 g/hL <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>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>0,5 kg – 10 kg</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>Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (preferibilmente tra 5° a 15°C) e asciutto. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Consumare rapidamente.</p>
	<p>CONFORMITÀ 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.