



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

SB



enartis FERM

LIEVITO PER VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

SB assicura fermentazioni regolari e complete nell'elaborazione di grandi volumi.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

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.

Aromaticamente neutro, rispetta l'espressione varietale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15-30°C
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	rapida
Alcol tolleranza	≤ 15% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO ₂	50 mg/L di SO ₂ libera
Resa zucchero/alcol:	16,5 g di zucchero per 1% di alcol

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di acetaldeide	bassa
Produzione di H ₂ S	media
Produzione di SO ₂	media
Produzione di schiuma	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	scarsa

APPLICAZIONI

Vini bianchi, rossi e rosati
Fermentazioni con scarso controllo delle condizioni fermentative
Rifermentazioni in caso di arricchimento
Produzione di vini frizzanti fermentati in autoclave



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

SB



enartis FERM

DOSI

- Prima fermentazione: 20-40 g/hl
Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.
- Presa di spuma in autoclave: 10-20 g/h

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 Oenologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).