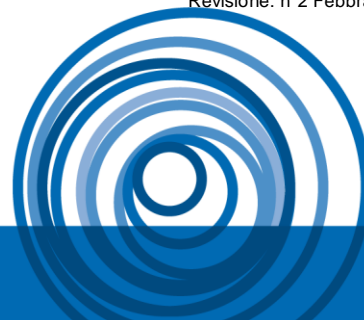




Saccharomyces cerevisiae

SC



enartis FERM

LIEVITO PER VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Fermentazioni regolari e complete, aromi freschi e puliti

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

Ceppo polivalente, **SC** può essere utilizzato nella fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati.

Oltre ad assicurare una fermentazione regolare e completa, con una buona dotazione di azoto prontamente assimilabile, **SC** produce vini con aromi puliti, freschi, intensi e rispettosi delle caratteristiche varietali dell'uva di provenienza.

Consigliato per la produzione di vini giovani e bevverini.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15-30°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	rapida
Alcol tolleranza	≤ 13% 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	medio
Fabbisogno d'ossigeno	medio
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di acetaldeide	bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di schiuma	bassa
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	buona

APPLICAZIONI

Vini bianchi, rossi e rosati giovani e bevverini

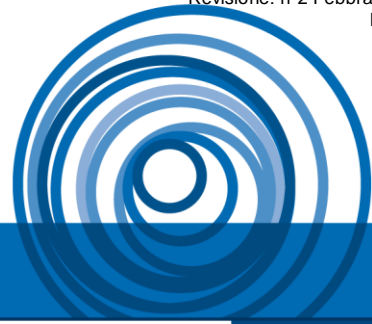
Grandi volumi

Fermentazioni con scarso controllo delle condizioni fermentative



Saccharomyces cerevisiae

SC



enartis FERM

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 – Sacco da 10 kg

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).