









**LIEVITI**

# ENARTISFERM TT

Assicura fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm TT è un ceppo di lievito particolarmente vigoroso, adatto alla produzione tutti i tipi di vino anche quando elaborati in condizioni difficili.</p> <p>Rispetta l'espressione varietale ma se adeguatamente nutrito produce delicati aromi fermentativi che aumentano la complessità olfattiva del vino.</p> <p>Grazie alla sua azione parzialmente demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina, produce vini morbidi e voluminosi al palato.</p>														
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>10 - 30°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>corta</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>neutro</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO<sub>2</sub></td> <td>50 mg/L di SO<sub>2</sub> libera</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	10 - 30°C	Fase di latenza	corta	Velocità di fermentazione	elevata	Alcol tolleranza	≤ 16% v/v	Fattore killer	neutro	Resistenza alla SO <sub>2</sub>	50 mg/L di SO <sub>2</sub> libera
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>														
Temperatura di fermentazione	10 - 30°C														
Fase di latenza	corta														
Velocità di fermentazione	elevata														
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v														
Fattore killer	neutro														
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	50 mg/L di SO <sub>2</sub> libera														
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>basso</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerina</td> <td>buona</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H<sub>2</sub>S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO<sub>2</sub></td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Parzialmente demalicante</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutro</p>	Fabbisogno d'azoto	basso	Fabbisogno d'ossigeno	basso	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di glicerina	buona	Produzione di H <sub>2</sub> S	media	Produzione di SO <sub>2</sub>	media	Produzione di schiuma	bassa
Fabbisogno d'azoto	basso														
Fabbisogno d'ossigeno	basso														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di glicerina	buona														
Produzione di H <sub>2</sub> S	media														
Produzione di SO <sub>2</sub>	media														
Produzione di schiuma	bassa														
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vini bianchi, rossi e rosati</li> <li>▪ Grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative</li> <li>▪ Rifermentazioni in caso di arricchimento</li> </ul>														
	<p><b>DOSI</b></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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.</li> </ul> <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</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><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 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><b>CONFORMITÀ</b> 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.