



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

**TT**



**enartis FERM**

## SICUREZZA FERMENTATIVA

**TT** assicura fermentazioni regolari e complete anche in condizioni difficili.

## CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE

**TT** è un ceppo di lievito particolarmente vigoroso che si adatta a tutti i tipi di vino anche quando elaborati in condizioni difficili.

Rispetta l'espressione varietale ma se adeguatamente nutrito produce delicati aromi fermentativi che aumentano la complessità olfattiva del vino.

Grazie alla sua azione parzialmente demalicante e alla buona capacità di sintetizzare glicerina, produce vini morbidi e voluminosi al palato

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	15-30°C
Fase di latenza	breve
Velocità di fermentazione	rapida
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	neutro
Resistenza alla SO <sub>2</sub>	50 mgL di SO <sub>2</sub> libera

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

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
Parzialmente demalicante	
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	neutro

## APPLICAZIONI

Vini bianchi, rossi e rosati  
Grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative  
Rifermentazioni in caso di arricchimento



*Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus*

**TT**



**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

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 Œnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).

.