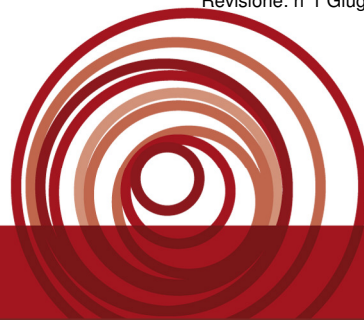




Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE RED



enartis FERM

VINI ROSSI D’AFFINAMENTO

VINTAGE RED è un lievito indicato nell’elaborazione di vini rossi di medio-lungo affinamento ottenuti anche a partire da uve non perfettamente mature.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VINTAGE RED è un lievito indicato nella produzione di vini di medio-lungo affinamento stile “vecchio mondo”.

Al principio il vino si presenta olfattivamente piuttosto austero ma sviluppa poi, nel corso dell’affinamento, aromi di frutta matura e confettura che integrano e addolciscono l’aroma varietale, senza sovrastarlo.

Produce inoltre, molto glicerolo e mannoproteine che contribuiscono alla stabilizzazione di colore e sostanze aromatiche e attenuano l’astringenza.

Grazie alla sua capacità di addolcire sia l’aroma che il palato del vino, è raccomandato nella fermentazione di uve non perfettamente mature.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	18 - 32°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata: permette di fare macerazioni lunghe.
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v
Fattore killer	neutro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d’azoto	medio
Fabbisogno d’ossigeno	medio-alto
Produzione di acidità volatile	media
Produzione di H ₂ S	media, controllabile con la nutrizione.
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	buona
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	elevata, favorisce l’avvio della FML.
Elevata produzione di mannoproteine.	

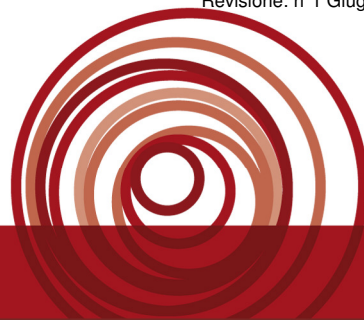
APPLICAZIONI

Vini di medio-lungo affinamento anche a partire da uve poco mature.



Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE RED



enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **VINTAGE RED** si caratterizzano per gli aromi dolci di frutta matura e confettura che si integrano con gli aromi varietali dell'uva e per la grande morbidezza dovuta alla produzione di glicerolo e mannoproteine. Nel caso si vinifichino uve non perfettamente mature, le note erbacee e l'aggressività dei tannini possono essere mitigate utilizzando **VINTAGE RED** in combinazione con **Enartis Pro Round** in fermentazione.

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).