









LIEVITI

ENARTISFERM VINTAGE RED

Ceppo per la produzione di vini rossi d'affinamento.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm Vintage Red è ceppo selezionato per la produzione di grandi vini rossi d'affinamento stile "vecchio mondo".</p> <p>Presenta una cinetica fermentativa moderata e regolare adatta a fermentazioni e macerazioni lunghe. Ceppo varietale, esprime le caratteristiche aromatiche dell'uva e al contempo sintetizza aromi fermentativi stabili nel tempo che intensificano la nota fruttata e addolciscono l'aroma varietale, senza sovrastarlo.</p> <p>Produce buone quantità di glicerolo e mannoproteine che attenuano l'astringenza e contribuiscono alla struttura e alla pienezza gustativa.</p> <p>Per queste sue caratteristiche aromatiche e gustative, EnartisFerm Vintage Red è indicato non solo nella produzione di grandi vini d'affinamento ma anche nella fermentazione di uve non perfettamente mature.</p> <p>Ottimo l'impatto sul colore dovuto alla produzione di acetaldeide che aiuta la formazione di pigmenti stabili via ponte etanale.</p>																
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Specie</td> <td><i>Saccharomyces cerevisiae</i></td> </tr> <tr> <td>Temperatura di fermentazione</td> <td>15 - 32°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	15 - 32°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.	Alcol tolleranza	≤ 16% v/v	Fattore killer	killer				
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>																
Temperatura di fermentazione	15 - 32°C																
Fase di latenza	breve																
Velocità di fermentazione	moderata: consente macerazioni lunghe e limita i picchi di calore.																
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v																
Fattore killer	killer																
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>medio</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>medio-bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>medio-alta</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acetaldeide</td> <td>elevata: favorisce la stabilizzazione del colore.</td> </tr> <tr> <td>Compatibilità con la fermentazione malolattica:</td> <td>elevata, favorisce l'avvio della FML.</td> </tr> </table>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	media	Produzione di SO ₂	medio-bassa	Produzione di glicerolo	medio-alta	Produzione di acetaldeide	elevata: favorisce la stabilizzazione del colore.	Compatibilità con la fermentazione malolattica:	elevata, favorisce l'avvio della FML.
Fabbisogno d'azoto	medio																
Fabbisogno d'ossigeno	medio																
Produzione di acidità volatile	bassa																
Produzione di H ₂ S	media																
Produzione di SO ₂	medio-bassa																
Produzione di glicerolo	medio-alta																
Produzione di acetaldeide	elevata: favorisce la stabilizzazione del colore.																
Compatibilità con la fermentazione malolattica:	elevata, favorisce l'avvio della FML.																
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini rossi d'affinamento ▪ Vini rossi varietali ▪ Vini prodotti con uve non perfettamente mature 																
	<p>DOSI</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>MODALITÀ D'USO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reidratare 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. 																

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.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</p> <p>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>CONFORMITÀ</p> <p>Prodotto conforme a: Codex CEnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934</p> <p>Contiene E491 (monostearato di sorbitano).</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.