







LIEVITI



EnartisFerm VINTAGE RED



Ceppo per la produzione di vini rossi d'affinamento.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</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> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio della FML.</p>	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.
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.														
	<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> <p><i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. <p>Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. 														

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><i>Con reidratazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C. ▪ Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente. ▪ Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C. ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme. ▪ <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito.</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 Œnologique 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.