









LIEVITI

ENARTISFERM VINTAGE WHITE

Lievito per vini bianchi varietali e d'affinamento.

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>EnartisFerm Vintage White è un lievito raccomandato per la produzione di vini bianchi varietali e vini di qualità destinati all'affinamento.</p> <p>EnartisFerm Vintage White produce vini dotati di grande finezza olfattiva e che rispecchiano le caratteristiche aromatiche dell'uva. Grazie ad una cinetica fermentativa moderata, è indicato per la fermentazione in barrique.</p> <p>Durante la lisi rilascia elevate quantità di polisaccaridi che contribuiscono al volume gustativo del vino. Inoltre, la sua tendenza a formare fecce poco compatte permette di ridurre il numero di <i>bâtonnage</i> e rimontaggi in fase di affinamento <i>sur lies</i>.</p>														
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</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>14 - 24°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>media</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 15,5 % v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> <tr> <td>Resistenza alla SO₂</td> <td>buona</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex.r.f. bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	14 - 24°C	Fase di latenza	media	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 15,5 % v/v	Fattore killer	killer	Resistenza alla SO ₂	buona
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex.r.f. bayanus</i>														
Temperatura di fermentazione	14 - 24°C														
Fase di latenza	media														
Velocità di fermentazione	moderata														
Alcol tolleranza	≤ 15,5 % v/v														
Fattore killer	killer														
Resistenza alla SO ₂	buona														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>medio-alto</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 acetaldeide</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di H₂S</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di SO₂</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>media</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: buona</p> <p>Produce fecce poco compatte che aiutano a ridurre numero di <i>bâtonnage</i> e rimontaggi.</p>	Fabbisogno d'azoto	medio-alto	Fabbisogno d'ossigeno	medio	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di acetaldeide	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di glicerolo	media
Fabbisogno d'azoto	medio-alto														
Fabbisogno d'ossigeno	medio														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di acetaldeide	bassa														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	bassa														
Produzione di glicerolo	media														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vini bianchi varietali ▪ Vini bianchi fermentati e affinati in legno ▪ Vini bianchi d'affinamento ▪ Vini passiti dolci 														
	<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"> ▪ 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 inocolata. 														

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>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</p> <p>I vini prodotti fermentati con EnartisFerm Vintage White si contraddistinguono per la finezza aromatica ed il rispetto delle caratteristiche varietali. Per esaltare queste sue caratteristiche, si consiglia di nutrirlo all'inoculo con Nutriferm Energy e a 1/3 della fermentazione alcolica con Nutriferm Advance.</p> <p>Per preservare gli aromi varietali espressi dal lievito e aumentare il volume gustativo del vino, utilizzare EnartisPro Blanco all'inizio della fermentazione.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 kg -10kg</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 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.