



Saccharomyces cerevisiae

VINTAGE WHITE

enartis FERM

LIEVITO PER VINI BIANCHI VARIETALI E D’AFFINAMENTO

VINTAGE WHITE è un ceppo selezionato per l’elaborazione di vini bianchi varietali e vini bianchi destinati all’affinamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VINTAGE WHITE è un lievito raccomandato per la produzione di vini bianchi varietali e vini di elevata qualità destinati all’affinamento.

Produce vini dotati di grande finezza olfattiva e che rispecchiano le caratteristiche aromatiche proprie dell’uva.

Grazie ad una cinetica fermentativa moderata, è indicato per la fermentazione in barrique. In fase di 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 bâtonnage e rimontaggi.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	14 - 24°C
Fase di latenza	corta
Velocità di fermentazione	moderata
Alcol tolleranza	≤ 15,5% v/v
Fattore killer	killer
Resistenza alla SO ₂	normale

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d’azoto	elevato
Fabbisogno d’ossigeno	medio
Produzione di acidità volatile	medio-bassa
Produzione di H ₂ S	bassa
Produzione di SO ₂	bassa
Produzione di glicerolo	media

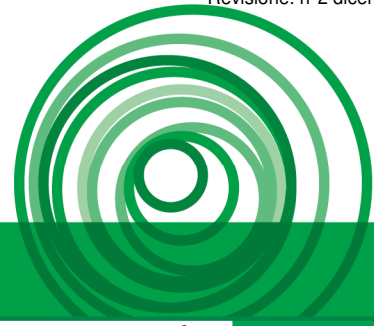
Compatibilità con la fermentazione malolattica: buona
Produce fecce poco compatte che aiutano a ridurre numero di bâtonnage e rimontaggi.

APPLICAZIONI

Vini bianchi varietali
Vini bianchi fermentati e affinati in legno
Vini bianchi d’affinamento
Vini passiti dolci



Saccharomyces cerevisiae



VINTAGE WHITE

enartis FERM

PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **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 **Nutriform Energy** e ad 1/3 della fermentazione alcolica con **Nutriform Advance**.

Per preservare gli aromi varietali espressi dal lievito ed aumentare il volume gustativo del vino, utilizzare **Enartis Pro Bianco** all'inizio della 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 Cœnologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).