

LIEVITI

ENARTISFERM VQ10

Lievito per vini bianchi

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>Il ceppo EnartisFerm VQ10 è stato selezionato per le sue ottime doti fermentative e per la finezza e la pulizia olfattiva che caratterizzano i vini prodotti con questo lievito.</p> <p>Quando utilizzato nella fermentazione di uve di qualità, infatti, rispetta le caratteristiche varietali dell'uva e ne esalta gli aromi fruttati.</p> <p>Nella fermentazione in barrique, mitiga le note di legno e produce intensi aromi di frutta bianca dolce. In fase di affinamento, rilascia elevate quantità di polisaccaridi che contribuiscono ad aumentare il volume gustativo del vino.</p> <p>Per la sua capacità di fermentare a basse temperature e in mosti con elevato grado alcolico potenziale, EnartisFerm VQ10 è indicato anche come ceppo di sicurezza per condizioni difficili.</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>10 - 25°C</td> </tr> <tr> <td>Fase di latenza</td> <td>breve</td> </tr> <tr> <td>Velocità di fermentazione</td> <td>moderata</td> </tr> <tr> <td>Alcol tolleranza</td> <td>≤ 17% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>killer</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>	Temperatura di fermentazione	10 - 25°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 17% v/v	Fattore killer	killer		
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus</i>														
Temperatura di fermentazione	10 - 25°C														
Fase di latenza	breve														
Velocità di fermentazione	moderata														
Alcol tolleranza	≤ 17% v/v														
Fattore killer	killer														
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <table border="0"> <tr> <td>Fabbisogno d'azoto</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Fabbisogno d'ossigeno</td> <td>bassa</td> </tr> <tr> <td>Produzione di acidità volatile</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 polisaccaridi</td> <td>elevata</td> </tr> <tr> <td>Produzione di schiuma</td> <td>bassa</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra</p>	Fabbisogno d'azoto	bassa	Fabbisogno d'ossigeno	bassa	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	bassa	Produzione di polisaccaridi	elevata	Produzione di schiuma	bassa
Fabbisogno d'azoto	bassa														
Fabbisogno d'ossigeno	bassa														
Produzione di acidità volatile	bassa														
Produzione di H ₂ S	bassa														
Produzione di SO ₂	bassa														
Produzione di polisaccaridi	elevata														
Produzione di schiuma	bassa														
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini bianchi fermentati in barrique Fermentazioni a basse temperature Varietà raccomandate: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot grigio, Riesling, Viognier 														
	<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 35-38°C. Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente. Aggiungere la sospensione al mosto 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. <p>Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.</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.

	<p>I vini prodotti con EnartisFerm VQ10 si contraddistinguono per la finezza e la pulizia aromatica. Per migliorare ulteriormente queste sue caratteristiche, quando impiegato in prima fermentazione, si consiglia di nutrirlo dall'inoculo con Nutriferm Energy, che favorisce la prevalenza sulla flora indigena e previene la sintesi di metaboliti indesiderati. Ad 1/3 della fermentazione alcolica l'aggiunta di Nutriferm Advance favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 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 Prodotto conforme a: Codex Oenologique 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.