









LIEVITI

ENARTISFERM VQ51

Selezione Bordeaux per grandi vini rossi

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p> <p>Ceppo Bordeaux selezionato per la produzione di vini rossi ottenuti da un'ampia gamma di varietà rosse. EnartisFerm VQ51 evidenzia le caratteristiche varietali del vitigno e ne aumenta la complessità esaltando le note fruttate.</p> <p>Grazie alla sua ottima capacità estrattiva, aumenta la struttura del vino ma allo stesso tempo ne attenua l'astringenza cosicché i vini prodotti con EnartisFerm VQ51 risultano di corpo e morbidi allo stesso tempo. Per queste sue caratteristiche è indicato anche nella fermentazione di uve non perfettamente mature o povere di estratto. La sintesi di elevate quantità di mannoproteine contribuisce alla stabilità del colore ed aumenta la struttura del vino.</p> <p>Raccomandato specialmente per Cabernet e Merlot.</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>20 - 30°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>≤ 16% v/v</td> </tr> <tr> <td>Fattore killer</td> <td>sensibile</td> </tr> </table>	Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Temperatura di fermentazione	20 - 30°C	Fase di latenza	breve	Velocità di fermentazione	moderata	Alcol tolleranza	≤ 16% v/v	Fattore killer	sensibile
Specie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>												
Temperatura di fermentazione	20 - 30°C												
Fase di latenza	breve												
Velocità di fermentazione	moderata												
Alcol tolleranza	≤ 16% v/v												
Fattore killer	sensibile												
	<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-alto</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>media</td> </tr> <tr> <td>Produzione di glicerolo</td> <td>buona</td> </tr> </table> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: buona</p> <p>Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare</p>	Fabbisogno d'azoto	medio	Fabbisogno d'ossigeno	medio-alto	Produzione di acidità volatile	bassa	Produzione di H ₂ S	bassa	Produzione di SO ₂	media	Produzione di glicerolo	buona
Fabbisogno d'azoto	medio												
Fabbisogno d'ossigeno	medio-alto												
Produzione di acidità volatile	bassa												
Produzione di H ₂ S	bassa												
Produzione di SO ₂	media												
Produzione di glicerolo	buona												
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Vini rossi destinati all'affinamento in legno Fermentazione di uve rosse non perfettamente mature Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zinfandel, Cabernet Franc, Carignane, Grenache, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Gamay 												
	<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 VQ51 si contraddistinguono per il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per ottenere i risultati migliori, l'uso di un attivante di fermentazione complesso come Nutriferm Energy all'inoculo, favorisce una cinetica fermentativa regolare ed evita la sintesi di metaboliti dannosi per la qualità organolettica del vino. L'aggiunta di Nutriferm Advance ad 1/3 della fermentazione favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 0,5 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 Œnologique International.</p> <p>Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da: Reg. (UE) 2019/934 (applicato a decorrere dal 7 dicembre 2019)</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.