







**LIEVITI**

# ENARTISFERM VQ ASSMANSHAUSEN

Ceppo tra più utilizzati per la fermentazione del Pinot nero

	<p><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b></p> <p>EnartisFerm VQ Assmanshausen, caratterizzato da una lunga fase di latenza, una cinetica fermentativa lenta ma regolare ed una elevata tolleranza all'alcool (fino al 15% v/v) è perfetto per esaltare le caratteristiche speziate del Pinot nero.</p> <p>Usato nella fermentazione di Pinot nero in climi freschi rivela il classico aroma di ciliegia.</p> <p>EnartisFerm VQ Assmanshausen aumenta la complessità e la struttura del vino, migliora l'estrazione e la preservazione del colore.</p> <p>Per le sue peculiari caratteristiche fermentative ed organolettiche, EnartisFerm VQ Assmanshausen può essere utilizzato per la fermentazione di varietà come Zinfandel, Syrah, Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Primitivo, Aglianico e di alcune uve bianche aromatiche come Riesling e Gewurztraminer.</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b></p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces kudriavzevii</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 20 - 30°C</p> <p>Fase di latenza lunga</p> <p>Velocità di fermentazione lenta: permette di fare macerazioni lunghe e limitare la produzione di calore</p> <p>Alcol tolleranza ≤ 15% v/v</p> <p>Fattore killer neutro</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</b></p> <p>Fabbisogno d'azoto medio</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno basso</p> <p>Produzione di acidità volatile media</p> <p>Produzione di H<sub>2</sub>S bassa</p> <p>Produzione di SO<sub>2</sub> bassa</p> <p>Produzione di glicerolo buona</p> <p>Produzione di schiuma bassa</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: elevata, favorisce l'avvio delle FML</p> <p>Scarsa capacità di adsorbimento del colore sulla parete cellulare del lievito</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Varietà raccomandate: Barbera, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah, Zinfandel, Riesling, Gewurztraminer</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></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><b>MODALITÀ D'USO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Attendere 20 minuti dopodiché agitare nuovamente.</li> <li>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.</li> <li>Distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.</li> </ul> <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.

I vini prodotti con EnartisFerm VQ Assmanshausen si contraddistinguono per la finezza aromatica e per il rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. Per ottenere i risultati migliori, l'uso all'inoculo di un attivante di fermentazione complesso come Nutriferm Energy, favorisce la prevalenza del ceppo selezionato e previene la sintesi di acido acetico e idrogeno solforato. L'aggiunta di Nutriferm Advance ad 1/3 della fermentazione favorisce la chiusura della fermentazione e previene la comparsa di odori di ridotto. L'aggiunta di EnartisPro Tinto in macerazione agisce in sinergia con EnartisFerm VQ Assmanshausen a stabilizzare colore ed aromi e ad aumentare il potenziale d'invecchiamento del vino.

**CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

0.5 kg, 10 kg



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.

**CONFORMITÀ**

Prodotto conforme a:  
 Codex Œnologique International.



Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:  
 Reg. (UE) 2019/934

Contiene E491 (sorbitano monostearato).

*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.*