Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

LIEVITI

ENARTISFERM WS

Easytech CERTIFIED BY ENARTIS

Lievito per vini ad elevata gradazione alcolica destinati a un medio-lungo affinamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Isolato da una vendemmia tardiva di Zinfandel presso la cantina Williams-Selyem, EnartisFerm WS è considerato uno dei ceppi più robusti selezionati in California, adatto alla fermentazione di numerose varietà d'uva rossa e bianca, alla fermentazione di mosti con elevato contenuto zuccherino e alla cura di fermentazioni stentate o arrestate.

EnartisFerm WS esalta le note di frutta e spezie, senza mascherare le caratteristiche varietali e del *terroir*. Usato nella fermentazione di uve rosse, produce vini di grande struttura tannica e al contempo morbidi al palato. Molto apprezzato nella produzione di Zinfandel e Pinot nero di lungo affinamento.

EnartisFerm WS è particolarmente raccomandato per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica destinati ad un affinamento medio-lungo.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Specie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura di fermentazione	16 - 30°C
Fase di latenza	media
Velocità di fermentazione	moderata - veloce
Alcol tolleranza	fino a 18% v/v
Fattore killer	neutro

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Fabbisogno d'azoto	basso
Fabbisogno d'ossigeno	basso
Produzione di acidità volatile	bassa
Produzione di H_2S	bassa
Produzione di SO_2	media
Produzione di glicerolo	media

Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra.
Vini aromaticamente aperti al termine della fermentazione
Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare

APPLICAZIONI

- Fermentazione di uve bianche e rosse
- Produzione di vini di medio-lungo affinamento.
- Produzione di Pinot Nero e Zinfandel.
- Fermentazione di mosti ad elevata gradazione alcolica potenziale.
- Cura di fermentazioni stentate e in arresto.

DOSI

- Prima fermentazione: 20-40 g/hL
  Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.
- Arresto di fermentazione: 40 g/hL

MODALITÀ D'USO

Inoculo diretto (Easytech)

- Versare il lievito direttamente nel mosto (temperatura > 15°C) a fine o durante il riempimento del serbatoio di fermentazione.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Attenzione - Se non può essere disperso in modo omogeneo sulla superficie del mosto, evitando la formazione di grumi, disperdere il lievito in 10-20 parti di mosto (temperatura > 15°C) mescolando lentamente per evitare la formazione di grumi e poi aggiungere alla massa da fermentare.

- Fare un rimontaggio per distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa.

Con reidratazione

- 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.

I vini prodotti con EnartisFerm WS si distinguono per la loro finezza aromatica e per rispecchiare le caratteristiche varietali e del *terroir*. Per esaltare queste peculiarità, si consiglia di adottare un'idonea strategia nutrizionale. All'inoculo, l'uso di un attivante complesso come Nutriferm Energy consente una fermentazione regolare e completa e previene la formazione di composti dannosi per la qualità del vino. Ad 1/3 della fermentazione alcolica, l'aggiunta di Nutriferm Advance mantiene attivo il metabolismo del lievito e aiuta il completo consumo dello zucchero, prevenendo al contempo la comparsa di odori di ridotto.
L'aggiunta di EnartisPro Tinto in macerazione agisce in sinergia con EnartisFerm WS nello stabilizzare colore e aromi e nell'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 e successive modifiche.

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

Revisione: n°2 agosto 2022