



*Saccharomyces cerevisiae*

# WS



**enartis FERM**

## VINO ROSSI D’AFFINAMENTO – FERMENTAZIONE DI MOSTI CON ELEVATO GRADO ALCOLICO POTENZIALE – CURA DI ARRESTI DI FERMENTAZIONE E FERMENTAZIONI STENTATE

Isolato da uve tardive di Zinfandel presso l’azienda Williams-Selyem, WS è considerato uno dei ceppi più robusti selezionati in California. WS è adatto alla fermentazione di numerose varietà d’uva rossa e bianca. E’ raccomandato anche per la fermentazione di mosti ad elevato contenuto zuccherino e per la cura di fermentazioni stentate o arrestate.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

WS esalta le note di frutta e spezie, pur rispettando le caratteristiche varietali e del *terroir*.

Contribuisce alla complessità aromatica e ad aumentare la struttura grazie all’estrazione di tannini morbidi.

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Temperatura di fermentazione	16 - 30°C
Fase di latenza	breve - 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 <sub>2</sub> S	bassa
Produzione di SO <sub>2</sub>	media
Tolleranza alla SO <sub>2</sub>	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	

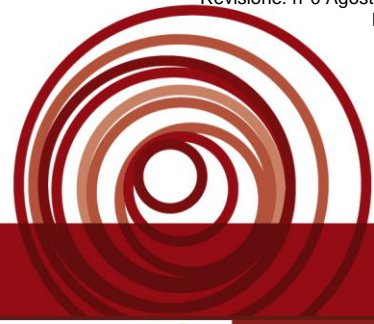
### APPLICAZIONI

- Adatto per la fermentazione di un ampio numero di varietà d’uva rossa e bianca
- Particolarmente apprezzato per la produzione di vini di lungo affinamento ottenuti da uve Pinot Nero e Zinfandel.
- Fermentazione di mosti ad elevata gradazione alcolica potenziale.
- Cura di arresti di fermentazione e fermentazioni stentate



*Saccharomyces cerevisiae*

# WS



**enartis FERM**

## PER OTTIMIZZARE IL RISULTATO

I vini prodotti con **WS** si distinguono per la loro finezza e per rispecchiare le caratteristiche varietali e del *terroir*. Per migliorare tali peculiarità, si consiglia di adottare un'ideale 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 **Enartis Pro Tinto** in macerazione agisce in sinergia con **WS** nello stabilizzare colore ed aromi e nell'aumentare il potenziale d'invecchiamento del vino.

## 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

## 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 5° a 15°C) e asciutto.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra. Consumare rapidamente.

Prodotto conforme al Codex Oenologique International.

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

Contiene E491 (monostearato di sorbitano).