







LIEVITI

EnartisFerm WS



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

	<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>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.</p> <p>EnartisFerm WS esalta le note di frutta e spezie, senza mascherare le caratteristiche varietali e del <i>terroir</i>. 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.</p> <p>EnartisFerm WS è particolarmente raccomandato per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica destinati ad un affinamento medio-lungo.</p>
	<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p> <p>Specie <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Temperatura di fermentazione 16 - 30°C</p> <p>Fase di latenza media</p> <p>Velocità di fermentazione moderata - veloce</p> <p>Alcol tolleranza fino a 18% v/v</p> <p>Fattore killer neutro</p>
	<p>CARATTERISTICHE ENOLOGICHE</p> <p>Fabbisogno d'azoto basso</p> <p>Fabbisogno d'ossigeno basso</p> <p>Produzione di acidità volatile bassa</p> <p>Produzione di H₂S bassa</p> <p>Produzione di SO₂ media</p> <p>Produzione di glicerolo media</p> <p>Compatibilità con la fermentazione malolattica: neutra.</p> <p>Vini aromaticamente aperti al termine della fermentazione</p> <p>Scarso assorbimento del colore sulla parete cellulare</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
	<p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prima fermentazione: 20-40 g/hL <p>Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate, elevate concentrazioni zuccherine e mosti in condizioni microbiologiche non perfette.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Arresto di fermentazione: 40 g/hL
	<p>MODALITÀ D'USO</p> <p><i>Inoculo diretto (Easytech)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disperdere il lievito direttamente sulla superficie del mosto. <p>Nel caso in cui non si possa distribuire il lievito in modo omogeneo, si consiglia di disperderlo in un volume di acqua o mosto in rapporto 1:10 (temperatura > 15°C) evitando la formazione di grumi, aggiungere successivamente al serbatoio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.

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.

Con reidratazione

- Disperdere il lievito in un volume di acqua pulita 10 volte superiore al suo peso, mescolando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 35-40°C.
 - Attendere 10 - 20 minuti, dopodiché agitare nuovamente.
 - Aggiungere la sospensione in maniera uniforme al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca. Attenzione: la differenza di temperatura tra la sospensione di lievito ed il mosto non deve superare i 10°C.
 - È consigliato fare un rimontaggio per distribuire il lievito all'interno della massa in maniera uniforme.
- 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'ideale strategia nutrizionale. All'inoculo, l'uso di un attivante complesso come NUTRIFERM ULTRA 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.