STRATEGIA EASYTECH NUTRIENTI E LIEVITI A INOCULO DIRETTO

Easytech è una selezione di lieviti e attivanti di fermentazione messa a punto per semplificare le operazioni di cantina, ottimizzare le risorse e ridurre i costi.

I prodotti che fanno parte della strategia Easytech, in particolare i lieviti, subiscono un rigoroso processo di controllo di qualità che consente a Enartis di certificarne l'idoneità per l'utilizzo senza reidratazione. I prodotti Easytech possono essere facilmente riconosciuti grazie all'apposito logo:

Easytech
CERTIFIED BY ENARTIS

COSA DICONO I PRODUTTORI DI VINO DI ENARTISFERM WS?

"Adoro gli aromi fruttati e puliti che EnartisFerm WS dà al vino"
Heather Perkin, produttore di vino associato a Elk Cove Vineyards, OR (USA)

"Nel 2017, ho usato EnartisFerm WS sul nostro Zinfandel 2017 e sul 25% del nostro Cabernet Sauvignon per ottenere un colore intenso, ricco al palato e dalla struttura tannica equilibrata. Sono stato molto soddisfatto dei risultati ottenuti"
Scott Shull, produttore di vino a Raptor Ridge, CA (USA)

"Uso EnartisFerm WS per i vini provenienti dalle vendemmie tardive; fermenta fino al 18% di alcol senza alcun problema"
Ken Wright, proprietrio delle Ken Wrigh Cellars, OR (USA)

"EnartisFerm WS è affidabile in tutte le fermentazioni, anche in quelle più difficili. È un concentrato di qualità ed efficienza sotto ogni punto di vista"
Matteo Corazzolla, produttore di sidro presso L.M. di Maria Lucia Melchiori & C., Italia

LIEVITI

I ceppi di lievito inclusi nella strategia Easytech sono il risultato di una sinergia tra processo di produzione e caratteristiche intrinseche che ne garantisce una prestazione fermentativa ottimale anche quando inoculati direttamente nel mosto, senza reidratazione preventiva. (Figura 1)

- **EnartisFerm Aroma White** è un fermentatore molto potente e affidabile, adatto alla produzione di vini bianchi e rosati. È un ceppo molto versatile che, grazie alla sua capacità di sintetizzare esteri e rilasciare tioli, permette di produrre ottimi vini da varietà diverse.
- **EnartisFerm WS**, isolato 30 anni fa da una vendemmia tardiva di Zinfandel presso la Williams Selyem Winery di Sonoma, è un ceppo conosciuto per la sua capacità di completare la fermentazione alcolica di mosti con elevato contenuto zuccherino e scarsa quantità di nutrienti. EnartisFerm WS produce vini morbidi ma di grande struttura tannica, esalta le note di frutta e spezie, rispettando le caratteristiche varietali dell'uva. (Figura 2)
- **EnartisFerm Vintage Red** è un ceppo selezionato per la produzione di vini rossi destinati ad un invecchiamento medio-lungo. Grazie alla sua buona capacità fermentativa e all'elevata alcol tolleranza, esalta le note fruttate e speziate, produce una notevole quantità di glicerolo e mannoproteine, aiuta la stabilizzazione del colore e l'avvio della fermentazione malolattica.

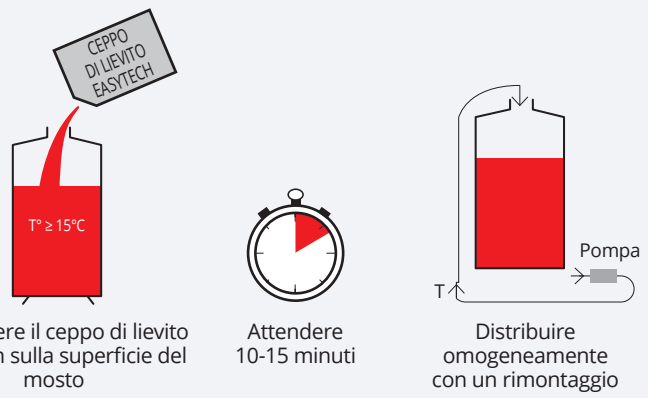

Figura 1: Come usare i ceppi di lievito Easytech

STRATEGIA EASYTECH NUTRIENTI E LIEVITI A INOCULO DIRETTO

- Ai lieviti precedenti, si aggiunge **EnartisFerm Q ET**, un ceppo polivalente e rispettoso delle caratteristiche varietali dei vini. EnartisFerm Q ET è buon fermentatore in un ampio intervallo di temperatura che ben si adatta alla fermentazione di vini bianchi, rossi e rosati di qualità.

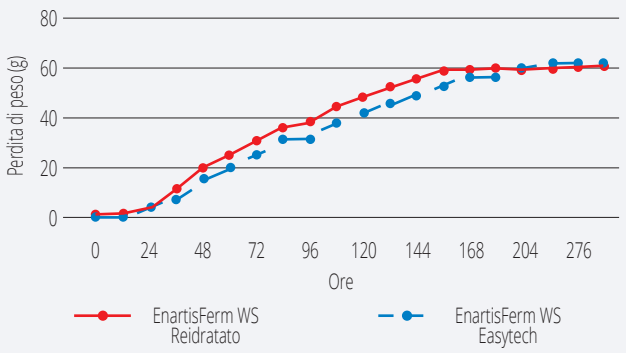

Figura 2: cinetica fermentativa di EnartisFerm WS Easytech a confronto con EnartisFerm WS inoculato previa reidratazione

NUTRIENTI

La strategia Easytech comprende anche due nutrienti granulati e uno liquido da usare all'inoculo del lievito. I nutrienti Easytech si sciolgono direttamente nel mosto, non formano polveri e pertanto il loro impiego risulta più facile e sicuro per l'operatore di cantina.

- **Nutriferm Arom Plus** è un attivante di fermentazione a base di lievito autolisato ricco in aminoacidi ramificati che il lievito può utilizzare per produrre esteri ed altri composti aromatici. Nutriferm Arom Plus permette di aumentare in modo evidente l'intensità e la complessità aromatica del vino.
- **Nutriferm Ultra** è un nutriente creato per apportare i fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito: azoto aminoacidico, acidi grassi a lunga catena, steroli, vitamine e microelementi. È stato sviluppato per stimolare una fermentazione regolare e completa, necessaria per produrre vini di qualità con qualsiasi ceppo di lievito e in diverse condizioni di fermentazione. Nutriferm Ultra migliora il tasso di sopravvivenza delle cellule di lievito nella fase di inoculo e di conseguenza favorisce la dominanza del ceppo inoculato.
- **Nutriferm Ultra L** è un attivante di origine organica in formato liquido creato per facilitarne l'applicazione con sistemi automatici di dosaggio. Apporta tutti fattori nutrizionali indispensabili per il metabolismo fermentativo del lievito e stimola una fermentazione regolare e completa che porti alla produzione di vini privi di difetti. Indicato per la nutrizione di lieviti a inoculo diretto Easytech.

enartis

Inspiring innovation.

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