

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	19/10/12/DFD
Ultima Revisione	12/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

enoShuttle Red

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Sicurezza fermentativa, esaltazione varietale

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoShuttle Red è stato selezionato per la sua capacità di rispettare le caratteristiche aromatiche delle uve, conferendo piacevoli note olfattive al vino. Garantisce un rapidissimo avvio della fermentazione e può adattarsi ad un intervallo ampio di temperatura fermentativa (18 – 32°C).

Possiede un'ottima resistenza all'alcol (15 % alc/vol) e garantisce fermentazioni regolari e complete con la totale conversione degli zuccheri del mosto in alcol, con una resa alcolica di 16.2 g di zucchero per 1% alc/vol. Assicura una bassissima produzione di acidità volatile (<0.20 g/l in acido acetico), di alcoli superiori, acido piruvico e l'assenza di produzione di composti solforati. Ha la capacità di rivelare intensi e complessi aromi varietali primari tipici del vitigno di origine. enoShuttle Red, grazie alla spiccata capacità di valorizzazione aromatica dei mosti provenienti da uve nere, garantisce la valorizzazione di vini neutri, chiaretti, rosati, rossi di pronta beva e novelli.

APPLICAZIONI

Il prodotto è consigliato nelle vinificazioni in rosso per ottenere vini armoniosi ed eleganti con intensi e complessi aromi varietali tipici del vitigno di origine. E' indicato per la produzione di vini rossi giovani, fruttati ed equilibrati, destinati al breve o medio affinamento. Grazie alla spiccata capacità di valorizzazione aromatica dei mosti provenienti da uve nere, garantisce la valorizzazione di vini neutri, chiaretti, rosati, rossi di pronta beva e novelli.

COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) - Emulsionante: E491 (sorbitan monostearate)

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura di 38-40°C, in proporzione 1:20 (1 parte di prodotto: 20 parti di acqua), per circa 20 minuti. Successivamente inoculare il lievito reidratato al mosto o al primo pigiato, tenendo conto della temperatura di quest'ultimo per evitare differenze di temperatura superiori a 10°C.

Si precisa che, qualora fosse necessario, si può far acclimatare il lievito alla giusta temperatura utilizzando del mosto prelevato dal serbatoio prima dell'inoculo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il contenuto in materia secca superiore al 94.5% assicura un'ottima stabilità e conservabilità. Conservare il prodotto nel suo contenitore originale e a temperatura non superiore a 20°C, per garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 10°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	RISULTATI
LIEVITI INDIGENI	U.F.C./ml	<10
BATTERI	U.F.C./ml	<10

CODICE PRODOTTO

0101AB.00012 KG 10

0101AD.00081 KG 10

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.