

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	11/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

enoAromè'

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito selezionato per vini bianchi intensamente aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoAromè è stato selezionato per le sue caratteristiche di sicurezza e rapidità che ne fanno un ceppo adatto alle vinificazioni con le più moderne tecnologie. Presente una brevissima fase di latenza ed un'elevata capacità colonizzativa, garantendo una fermentazione regolare e costante anche in mosti parzialmente chiarificati. Presenta una buona tolleranza all'alcol (15% alc/vol), con una resa media zuccheri/alcol di 16.5 g di zucchero per 1% vol di alcol prodotto. Garantisce una bassissima produzione di anidride solforosa, schiuma, acido piruvico, acetaldeide e acidità volatile, mentre assicura la totale conversione degli zuccheri presenti nel mezzo in alcol. enoAromè esercita un'influenza positiva nella conservazione del profilo acidico e della freschezza dei vini. Assicura le migliori caratteristiche aromatiche e qualitative del vino anche a basse temperature (14-16°C).

Grazie alla capacità di produrre elevate quantità di esteri e di prodotti secondari di fermentazione, permette di esaltare le caratteristiche floreali e fruttate dei vini. Alla degustazione, i vini risultano essere più aromatici, arricchendoli di note delicate floreali, come il sambuco, il gelsomino, e di frutta, come pesca e frutti tropicali.

APPLICAZIONI

enoAromè fornisce ai vini un notevole equilibrio gustativo-tattile, una buona struttura e un'elevata lunghezza aromatica. Tali caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo nella fermentazione di uve a bacca bianca Mediterranee, come: Bombino Bianco, Catarratto, Fermentino, Insolita, Garganega, Grecanico, Trebbiano Toscano, Verduzzo, o anche di vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Pinot e il Viogner, garantendo la produzione di vini bianchi con elevate caratteristiche varietali esaltate da una maggiore complessità aromatica.

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

0101AD.00077 KG 0.5

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.