

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/09/14/DFD
Ultima Revisione	12/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hferm</b> ® Lieviti selezionati di alta qualità	

## eno Prix

### *Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*

#### Lievito enologico secco attivo per vinificazione

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto eno Prix per le sue caratteristiche di globalità di impiego ed adattamento, rispetto della tipicità del vitigno e mantenimento della fermentazione anche in condizioni difficili. E' adatto anche a fermentazioni alcoliche che presentano ampi intervalli di temperatura. Grazie ad una veloce ed elevata moltiplicazione cellulare, garantisce una rapido avvio di fermentazione con un ampio intervallo di temperatura (16-34°). E' un ceppo essenzialmente neutro, che rispetta le proprietà organolettiche del vitigno di origine esaltandone le caratteristiche. Garantisce una totale conversione degli zuccheri in alcol con una resa di 17.4g di zuccheri per 1% alc/vol e con una tolleranza alcolica di 14.1 % alc/vol. L'utilizzo del prodotto assicura che la formazione di acido piruvico e acetaldeide, composti solforati o l'acidità volatile (<0.21 g/l acido acetico) siano prodotti in quantità bassissima.

#### APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato per la fermentazione primaria di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti, equilibrati, con note aromatiche tipiche del vitigno originale. Viene utilizzato anche per la produzione di vini rossi di pronta beva.

#### 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.00051 KG 10  
0101AD.00052 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 presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.