

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	

enoVarietal CH

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito secco attivo specifico per l'ottenimento di vini bianchi da varietali di stile internazionale

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoVarietal CH è stato selezionato per garantire una sicurezza fermentativa ed ottenere vini fini, eleganti negli aromi, grassi e rotondi nell'espressione gustativa. Il ceppo di lievito di enoVarietal CH presenta una veloce ed elevata moltiplicazione cellulare nel mezzo e un'ottima capacità di insediamento a discapito dei microrganismi indigeni, avviando subito una rapida fase fermentativa. Possiede una buona tolleranza all'alcol (15.5% alc/vol) e garantisce la totale conversione degli zuccheri presenti nel mezzo in alcol. Assicura una bassissima produzione di composti solforati e acidità volatile, mentre è dimostrato che si ha una media produzione di esteri di fermentazione. Il ceppo si adatta ad un intervallo ampio di temperatura (14-26°C), prediligendo però temperature di fermentazione costanti ed evitando innalzamenti o diminuzioni superiore a 5-6°C. Ha un'ottima capacità di autolisi a fine fermentazione con elevato rilascio in polisaccaridi parietali (mannoproteine). La bassa produzione di composti solforati e l'elevata capacità di autolisi rendono i vini fermentati con questo lievito particolarmente adatti all'affinamento "sur lies" con conseguente arricchimento dei caratteri di volume e morbidezza

APPLICAZIONI

enoVarietal CH permette di ottenere vini bianchi profumati e rotondi. E' adatto alla vinificazione dello Chardonnay anche con fermentazione in barrique. E' indicato anche per i vitigni Viogner, Pinot grigio, Pinot bianco, Riesling italo, Cortese e Tocai friulano

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.00101 KG 0.5

NOTE

Per uso esclusivamente professionale. 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.