

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	23/02/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hferm®</b> Lieviti selezionati di alta qualità	

## enoSprint

*Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae*

Lievito enologico secco attivo per vinificazioni

### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoSprint è un ceppo di lievito selezionato per le caratteristiche di affidabilità e sicurezza, anche in condizioni di fermentazione molto difficili. Universalità d'impiego, rispetto delle caratteristiche di tipicità del vitigno di origine, attitudini fermentative in un ampio intervallo di temperatura, sono le caratteristiche principali di questo ceppo. Il prodotto enoSprint è un ceppo tendenzialmente neutro, rispetta le caratteristiche varietali di tutti i vitigni di origine esaltandone le note aromatiche. In condizioni di buona disponibilità azotata, può produrre buone quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre. Grazie alle sue caratteristiche, il ceppo enoSprint presenta una veloce moltiplicazione cellulare a discapito dei microrganismi indigeni presenti nel mezzo, un rapido avvio e regolare andamento dell'attività fermentativa. E' adatto anche a fermentazioni alcoliche che presentano ampi intervalli di temperatura (16-30°). Garantisce una totale conversione degli zuccheri in alcol con una resa di 17 g di zuccheri per 1% alc/vol e con una tolleranza alcolica di 13.5 % alc/vol. L'utilizzo del prodotto assicura che la formazione di acido piruvico e acetaldeide, composti solforati o l'acidità volatile (<0.18 g/l acido acetico) siano prodotti in quantità bassissima. L'uso del prodotto enoSprint permette l'ottenimento di vini bianchi e rossi tecnicamente corretti, leggermente aromatici e ben equilibrati.

### APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato per le fermentazioni primarie di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti e con note aromatiche tipiche del vitigno d'origine. Inoltre, è indicato per la produzione di vini rossi di pronta beva e per le vinificazioni in rosso di prodotti destinati a lungo invecchiamento con affinamento in legno.

### COMPOSIZIONE

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

### DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20 g/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.00045      KG 10  
0101AD.00048      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.