

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	

enoStarter

Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus

Sicurezza fermentativa, esaltazione varietale, rifermentazione e presa di spuma

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoStarter è stato selezionato per le ottime performance fermentative, per l'elevata resistenza all'alcol (16.5% alc/vol) e per il rendimento alcolico di 16.8 g di zucchero per 1% alc/vol, che lo rendono adatto all'utilizzo in presa di spuma per la produzione di vini frizzanti e spumanti. Garantisce un buon andamento fermentativo con la totale conversione degli zuccheri presenti nel mezzo in alcol, anche con mosti parzialmente chiarificati ed è adatto alla rifermentazione di vini ad elevato tenore alcolico, nella presa di spuma e nel riavvio degli arresti fermentativi. Presenta un ampio intervallo di temperatura (14-35°C), assicura una bassissima produzione di acidità volatile (<0.15 g/L acido acetico), aldeide acetica, composti solforati, acido piruvico, alcoli superiori e schiuma. I vini prodotti con enoStarter presentano note olfattive di elevata finezza, delicatezza ed eleganza, grazie alla capacità del ceppo di rivelare intensi e complessi aromi varietali primari tipici del vitigno di origine.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato per la vinificazione di tutti i tipi di uve a bacca bianca e a bacca rossa, per la produzione di vini bianchi e rosati. Può essere utilizzato con successo nella vinificazione in rosso, per ottenere vini armoniosi ed eleganti, e nella vinificazione in bianco, ove evidenzia note floreali e fruttate nel pieno rispetto degli aromi primari dell'uva. Grazie alle ottime caratteristiche fermentative e all'elevata resistenza all'alcol, risulta particolarmente indicato per la produzione di vini frizzanti e per la produzione di spumanti. Data la spiccata capacità di valorizzazione aromatica dei mosti provenienti da uve bianche e rosse, garantisce la valorizzazione di vini bianchi neutri, chiaretti, rosati, rossi di pronta beva e novelli. Inoltre, non trova rivali nella rifermentazione dei vini ad elevato tenore alcolico e nella ripresa degli arresti fermentativi.

COMPOSIZIONE

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

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 15 - 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.00078 KG 0.5
0101AD.00079 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.