

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

enoVarietal R

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Vini rossi fruttati ed equilibrati

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoVarietal R è un composto a base di lievito selezionato e formulato per esaltare la massima espressione qualitativa del vino sin dalla primavera successiva all'annata di vendemmia, anche se la sua capacità di produrre vini corposi può essere una valida premessa per condurre affinamenti di medio-lungo periodo. Il ceppo di lievito di enoVarietal R 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 un'elevatissima tolleranza all'alcol (17.5% alc/vol) e garantisce la totale conversione degli zuccheri presenti nel mezzo in alcol. Assicura un'assenza di produzione di composti solforati e una bassa acidità volatile (< 0.23g/l), garantisce circa 8-10 g/l di glicerolo prodotto, una minima formazione di schiuma ed una bassissima produzione di carbammato di etile. Il ceppo si adatta ad un intervallo ampio di temperatura (17-35°C). Assicura un rendimento alcolico di 16.2 g di zucchero per 1% alc/vol. Questo ceppo di lievito apporta al vino un bouquet complesso ed interessante grazie alla produzione media di alcoli superiori. Utilizzando il prodotto enoVarietal R si ottengono vini con ampie note aromatiche, in cui prevalgono sensazioni di fruttato e i caratteri dolci della frutta matura. Il prodotto inoltre migliora la stabilità del colore estratto durante la fase fermentativa e presenta una limitata capacità di adsorbimento degli antociani sulle fecce in post fermentazione. aromi complessi, intensi, con note varietali tipiche del vitigno d'origine, gradevoli, rotondi e dotati di buon equilibrio organolettico.

APPLICAZIONI

Il prodotto enoVarietal R permette l'ottenimento di vini rossi giovani, fruttati ed equilibrati, destinati al breve o medio affinamento. Risulta particolarmente indicato per la fermentazione di uve rosse mediterranee. enoVarietal R è adatto alla vinificazione di uve per la produzione di vini giovani dalla struttura avvolgente, quali: Valpolicella, Chianti, Dolcetto, Rosso Conero. Inoltre enoVarietal R esalta le caratteristiche delle uve mediterranee, quali Cannonau, Aglianico, Cirò, Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo, Pignatello, Frappato, Montepulciano.

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.00102 KG 0.5



Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	19/02/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

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.

Sede legale:
Piazza Francesco Pizzo, 5
91025 MARSALA (TP)
P.IVA 01587470814
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951
☎ 0923 - 756.024
☎ 0923 - 1895381
@ info@hts-enologia.com
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

