

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	

enoNovello

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito specifico per la produzione di vini novelli

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto enoNovello consente di ottenere la massima espressione qualitativa del vino sin dalla fine della fermentazione alcolica. Presenta una temperatura di fermentazione di 15-30°C ed un'elevata resistenza all'alcol (> 14.5% alc/vol). Garantisce una fermentazione regolare con la totale conversione degli zuccheri in alcol e un rendimento alcolico di 16.8 g di zucchero per 1% alc/vol. Assicura una bassissima produzione di alcoli superiori, composti solforati e acidità volatile.

I vini ottenuti con enoNovello mostrano ampie note aromatiche, in cui prevalgono sensazioni di fruttato e dolce. Il prodotto, infatti, contribuisce a migliorare la stabilizzazione del colore e la struttura polifenolica in funzione alla velocità di lisi della propria membrana cellulare e dal limitato assorbimento degli antociani

APPLICAZIONI

enoNovello esalta le caratteristiche aromatiche dei vini novelli, contribuendo ad aumentarne in maniera equilibrata il volume, l'aromaticità e la dolcezza dei vini. Dal punto di vista aromatico, mette in risalto aromi di frutta rossa

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.00098 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.