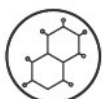




CARATTERISTICHE GENERALI

ENOAROMÈ è stato selezionato per le sue caratteristiche di sicurezza e rapidità che ne fanno un ceppo adatto alle vinificazioni con le più moderne tecnologie. Presenta una brevissima fase di latenza ed un'elevata capacità colonizzativa, garantendo una fermentazione regolare e costante anche in mosti parzialmente chiarificati. Presenta una buona tolleranza all'alcol (15% alc/vol), con una resa media zuccheri/alcol di 16.5 g di zucchero per 1% vol di alcol prodotto. Garantisce una bassissima produzione di anidride solforosa, schiuma, acido piruvico, acetaldeide e acidità volatile, mentre assicura la totale conversione degli zuccheri presenti nel mezzo in alcol. Esercita un'influenza positiva nella conservazione del profilo acidico e della freschezza dei vini. Assicura le migliori caratteristiche aromatiche e qualitative del vino anche a basse temperature (14-16°C). Grazie alla capacità di produrre elevate quantità di esteri e di prodotti secondari di fermentazione, ENOAROMÈ permette di esaltare le caratteristiche floreali e fruttate dei vini. Alla degustazione, i vini risultano essere più aromatici, arricchendoli di note delicate floreali, come il sambuco, il gelsomino, e di frutta, come pesca e frutti tropicali. ENOAROMÈ fornisce ai vini un notevole equilibrio gustativo-tattile, una buona struttura e un'elevata lunghezza aromatica. Tali caratteristiche lo rendono particolarmente idoneo nella fermentazione di uve a bacca bianca Mediterranee, come: Bombino Bianco, Catarratto, Fermentino, Insolita, Garganega, Grecanico, Trebbiano Toscano, Verduzzo, o anche di vitigni internazionali come lo Chardonnay, il Pinot e il Vioagner, garantendo la produzione di vini bianchi con elevate caratteristiche varietali esaltate da una maggiore complessità aromatica.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae. Lievito selezionato per vini bianchi intensamente aromatici.

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

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	RISULTATI
Lieviti indigeni	U.F.C./mL	<10
Batteri	U.F.C./mL	<10



DOSI E MODALITÀ D'USO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20 g/hL

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.



CODICE PRODOTTO

0101AD.00077

Kg 0.5



CONDIZIONI 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.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019; conforme al Codice Enologico Internazionale OIV. Il prodotto non presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.