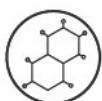




CARATTERISTICHE GENERALI

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.

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

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae. Lievito specifico per la produzione di vini novelli.

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.00098

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.