ENOPRIX

Hferm®

Prodotti per la fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

ENOPRIX è stato selezionato per le sue caratteristiche di globalità di impiego ed adattamento, rispetto della tipicità del vitigno e mantenimento della fermentazione anche in condizioni difficili. È adatto anche a fermentazioni alcoliche che presentano ampi intervalli di temperatura. Grazie ad una veloce ed elevata moltiplicazione cellulare, ENO PRIX garantisce una rapido avvio di fermentazione con un ampio intervallo di temperatura (16-34°). È un ceppo essenzialmente neutro, che rispetta le proprietà organolettiche del vitigno di origine esaltandone le caratteristiche. Garantisce una totale conversione degli zuccheri in alcol con una resa di 17.4g di zuccheri per 1% alc/vol e con una tolleranza alcolica di 14.1 % alc/vol. L'utilizzo di ENOPRIX assicura che la formazione di acido piruvico e acetaldeide, composti solforati o l'acidità volatile (<0.21 g/l acido acetico) siano prodotti in quantità bassissima ed è consigliato per la fermentazione primaria di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti, equilibrati, con note aromatiche tipiche del vitigno originale. Viene utilizzato anche per la produzione di vini rossi di pronta beva.

COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*. Lievito enologico secco attivo per vinificazione.
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.00052	Kg 0.5
0101AD.00051	Kg 10

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.

HTS INTO THE WINE
HTS enologia - Contrada Amabilina, 218/a - 91025 Marsala (TP) - Tel.+39 0923 99 19 51 - Fax+39 0923 18 95 381 - info@hts-enologia.com