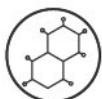




### CARATTERISTICHE GENERALI

ENOVARIETAL R è composto da 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. 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. Apporta al vino un bouquet complesso ed interessante grazie alla produzione media di alcoli superiori. Con 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. 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. È adatto alla vinificazione di uve per la produzione di vini giovani dalla struttura avvolgente, quali: Valpolicella, Chianti, Dolcetto, Rosso Conero. Inoltre esalta le caratteristiche delle uve mediterranee, quali Cannonau, Aglianico, Cirò, Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo, Pignatello, Frappato, Montepulciano.



### COMPOSIZIONE

*Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*. Vini rossi fruttati ed equilibrati. 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.