EnoRed

Hferm®

Prodotti per la fermentazione

CARATTERISTICHE GENERALI

EnoRed è stato selezionato per la sua capacità di rispettare le caratteristiche aromatiche delle uve, conferendo piacevoli note olfattive al vino. Garantisce un rapidissimo avvio della fermentazione e può adattarsi ad un intervallo ampio di temperatura fermentativa (18 – 32°C). Possiede un'ottima resistenza all'alcol (15 % alc/vol) e garantisce fermentazioni regolari e complete con la totale conversioni degli zuccheri del mezzo in alcol, con una resa alcolica di 16.2 g di zucchero per 1% alc/vol. Assicura una bassissima produzione di acidità volatile (<0.20 g/l in acido acetico), di alcoli superiori, acido piruvico e l'assenza di produzione di composti solforati. Ha la capacità di rivelare intensi e complessi aromi varietali primari tipici del vitigno di origine. Grazie alla spiccata capacità di valorizzazione aromatica dei mosti provenienti da uve nere, EnoRed garantisce la valorizzazione di vini neutri, chiaretti, rosati, rossi di pronta beva e novelli. È consigliato nelle vinificazioni in rosso per ottenere vini armoniosi ed eleganti con intensi e complessi aromi varietali tipici del vitigno di origine. È indicato per la produzione di vini rossi giovani, fruttati ed equilibrati, destinati al breve o medio affinamento.

COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.
Sicurezza fermentativa, esaltazione varietale.
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

0101AB.00012	Kg 10
0101AD.00081	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.