

VINI ELEGANTI, PRESA DI SPUMA

ENOVYS srl

Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)

P. IVA 04458180231

info@enovys.com

+39 3517130166

oenovys.it enovys.com

Applicazioni

Ceppo selezionato per la produzione di vini eleganti con limitato impatto aromatico. Indicato per la preparazione dei vini base e la presa di spuma in autoclave. Raccomandato per i riavvii di fermentazione.

Composizione e caratteristiche enologiche

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*, E491.

Classificazione:

Conta vitale:

Umidità (%):

Batteri lattici UFC/g:

Batteri acetici UFC/g:

Lieviti estranei UFC/g:

Coliformi UFC/g:

Muffe UFC/g:

Aspetto:

Colore:

Odore:

Potere alcoligeno:

Temperatura ottimale:

Produzione di acidità volatile:

Produzione di SO₂:

Produzione di H₂S:

Fase di latenza:

Produzione di schiuma:

Esigenze nutrizionali:

Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus

> 10 miliardi cellule rivivificabili/g

< 8 %

< 10⁵

< 10⁴

< 10⁵

< 10²

< 10³

bastoncelli

beige chiaro

caratteristico di lievito

15% v/v

12 - 18°C

bassa

bassa

bassa

breve

limitata

medie (adattare la strategia nutrizionale all'obiettivo enologico ricercato).

Dosi

20 g/hl in funzione dello stato sanitario delle uve e delle condizioni di vinificazione.

30 - 40 g/hl per la cura degli arresti fermentativi.

Modalità d'impiego

Utilizzare su mosti con NTU ≤ 80.

Fermentazione primaria.

Utilizzare previa reidratazione.

Disperdere il lievito in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, alla temperatura di circa 37 °C mescolando delicatamente; lasciare riposare per 20 minuti, agitare nuovamente ed aggiungere alla massa da fermentare. Non prolungare la reidratazione per più di 30 minuti complessivi.

Evitare aggiunte in mosti particolarmente freddi, se necessario acclimatare il lievito alla temperatura del mosto (la differenza di temperatura tra il lievito in reidratazione ed il mosto deve sempre essere inferiore a 10°C).

Per ottenere le migliori performance dal ceppo è consigliabile aggiungere un reidratatore specifico della gamma Vita nell'acqua di reidratazione in rapporto 1:1 con il lievito.

Presa di spuma

Reidratare il lievito come indicato sopra e procedere con l'attivazione e la successiva preparazione del pied de cuve. Fare riferimento alle informazioni tecniche per la presa di spuma.

Per la corretta prevalenza del ceppo inoculato rispetto alla microflora indigena si deve operare con un fattore ceppo selezionato/microflora indigena superiore a 100:1.

I parametri chimici del vino e le condizioni di fermentazione (temperatura, forma del serbatoio, igiene di cantina) sono fondamentali per la buona riuscita dell'inoculo.

Inoculare prima possibile, non appena si inizia il riempimento del serbatoio o del fermentino.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 kg ed in sacchi sotto vuoto da 10 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.

Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni e conservare in frigorifero a +4°C.

Utilizzare le confezioni aperte in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934. Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).

Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Termine minimo di conservazione: 3 - 4 anni.

OGM: non contiene OGM, non proviene da OGM.

Allergeni: non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.

Prodotti di origine animale: assenti.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/07/2022
Rev 3

Cod. cf. 10 Kg 0043972463756
Cod. cf. 0,5 Kg 0043972463763

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.