

ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oeno.it enovys.com



BIOPROTEZIONE NATURALE

Applicazioni

Ceppo non-*Saccharomyces* specifico per la bioprotezione nelle fasi prefermentative e durante l'appassimento dell'uva. I lieviti non-*Saccharomyces* naturalmente presenti sulla superficie delle uve, dei contenitori per il trasporto e delle apparecchiature di cantina, sono spesso responsabili di alterazioni chimiche e sensoriali del vino. *Kloeckera apiculata* ed *Hanseniaspora* possono produrre elevate concentrazioni di acido acetico e di acetato di etile (responsabile dei sentori di smalto per unghie); in alcune situazioni la moltiplicazione di questi lieviti contaminanti può essere molto rapida ed importante, soprattutto se la qualità microbiologica dell'uva è compromessa, oppure se nella fasi prefermentative (o nella macerazione prefermentativa a freddo) le temperature sono troppo elevate. Levia Nature è un ceppo di *Metschnikowia fructicola*, privo di potere fermentativo, ma con spiccate capacità di moltiplicazione e di colonizzazione del mosto o della superficie dell'uva. La sua presenza impedisce la moltiplicazione e lo sviluppo di lieviti contaminanti.

L'impiego permette di ridurre i dosaggi di SO₂, crea inoltre un ambiente adatto allo sviluppo dei ceppi di lievito *Saccharomyces* impiegati per la fermentazione alcolica.

Composizione e caratteristiche enologiche

Lievito *Metschnikowia fructicola*, E491.

Classificazione:	<i>Metschnikowia fructicola</i>
Conta vitale:	> 10 miliardi cellule rivivificabili/g
Umidità (%):	< 8 %
Fattore killer:	K2 attivo
Aspetto:	bastoncini
Colore:	beige chiaro
Odore:	caratteristico di lievito
Resistenza all'alcool:	estremamente bassa
Potere fermentaivo:	molto basso (non è in grado di fermentare)
Temperatura ottimale:	8 - 16°C
Produzione di acidità volatile:	non produce acidità volatile
Produzione di SO ₂ :	non produce SO ₂
Fase di latenza:	molto breve
Potere colonizzante:	molto elevato
Capacità moltiplicativa:	molto elevata
Potere di competizione:	molto elevato

Dosi

10 - 20 g/hl in funzione dello stato sanitario delle uve e delle condizioni di vinificazione.

Modalità d'impiego

Utilizzare previa reidratazione. Disperdere il lievito in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso, alla temperatura di 20 - 30 °C mescolando delicatamente; lasciare riposare per 15 minuti, agitare nuovamente ed aggiungere alla massa da fermentare. Non prolungare la reidratazione per più di 45 minuti complessivi.

Evitare inoculi 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).

Non reidratare direttamente nel mosto.

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

Attenzione: è indispensabile l'utilizzo sequenziale di un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per effettuare la fermentazione alcolica.

Per l'impiego sulle uve in appassimento nebulizzare la sospensione di lievito sulla superficie dell'uva.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 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 4

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.