ESOTICFERM

LIEVITI

Enologia

Caratteristiche generali

Esoticferm è un ceppo di Saccharomyces cerevisiae appositamente selezionato e testato per enfatizzare gli aromi tropicali e agrumati nei vini. Questo lievito è ideale per la produzione di vini bianchi e rosati che si distinguono per la freschezza e la complessità aromatica. Esoticferm è noto per la sua capacità di ridurre al minimo la produzione di idrogeno solforato e acetaldeide, garantendo la qualità del vino.

Caratteristiche chiave:

- Aromi tropicali ed agrumati: Esoticferm è stato appositamente concepito per accentuare gli aromi tropicali come mango, papaya e agrumati come pompelmo e frutto della passione nei vini;
- Vini freschi ed aromatici: questo lievito contribuisce a conferire ai vini una freschezza spiccata e note aromatiche complesse che arricchiscono l'esperienza gustativa;
- Bassa produzione di difetti: Esoticferm è conosciuto per la sua capacità di ridurre al minimo la produzione di idrogeno solforato e acetaldeide, due composti indesiderati nei vini;
- Parametri ottimali: per ottenere risultati ottimali, si consiglia di condurre la fermentazione a temperature comprese tra 16 e 18°C e di mantenere una torbidità di circa 50-60 NTU.

Caratteristiche tecnologiche

- Fabbisogno nutrizionale: basso;
- Temperatura di fermentazione: 13 - 30°C;
- Produzione SO2: molto bassa;
- Produzione H2S: molto bassa;
- Produzione acetaldeide: molto bassa;
- Tolleranza all'alcool: 15,5;
- Fase di latenza: breve;
- Fattore killer: positivo

Composizione

Saccharomyces cerevisiae

Dosaggio

Da 20 a 30 gr/hl, a seconda del tipo di impiego e del giudizio dell'enologo.

Modalità d'uso

1. Aggiungere in acqua tiepida (35 - 40°C) in rapporto 1:10 ed attendere 15 minuti, agitare delicatamente;
2. Aggiungere mosto per un terzo in volume della sospensione di acqua e lievito, agitare delicatamente ed attendere 15 minuti;
3. Inoculare il lievito nella massa, avendo cura che la differenza di temperatura fra il mosto e la sospensione di lievito non sia superiore a 10°C.

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE

Confezione e conservazione

Sacchetto sottovuoto da 0.100 kg, 0.500 kg, bulk da 10 kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto, possibilmente ad una temperatura di 10°C.

Rev. 09/10.2023

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com