



Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus



Sheet Code: EnartisFermEZFerm/en
Revision: n°1 June 2010



EZFERM

enartis FERM

CHALLENGE EZferm

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Mélange de souches sélectionnées pour le traitement des arrêts de fermentation. La quantité de cellules présentes est deux fois plus importante que celle présente dans les formulations normales de levures sèches actives.

- Aptitude excellente à dominer la flore indigène (caractère Killer)
- Résistance à l'alcool élevée > 16,5 % vol. (fermentation à 20°C, moût avec 300 g/l de sucre et 400 ppm de Nutriferm Special)
- Gamme de températures de fermentation optimale (12 -34°C)
- Excellente vitesse de fermentation.
- Besoins nutritionnels moyens (Nutriferm Special)
- Tolère des taux normaux de SO₂

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- Termine les fermentations arrêtées et réduit la quantité de fructose résiduel dans les vins
- Réduits les risques d'altérations microbiologiques (Bactéries acétiques, Brettanomyces, etc.)
- Faible production de SO₂ et H₂S.
- Production d'Acidité Volatile dans un moût à 12% d'alcool potentiel : entre 0,10 et 0,2 g/l, exprimée en acide acétique.
- Glycérol : 9 g/l dans un moût à 12% d'alcool potentiel.
- Exalte les caractéristiques variétales du cépage

APPLICATIONS

- Élaboration de vins blancs et rouges très sucrés
- Traitement préventif ou curatif des arrêts de fermentation
- Élaboration de vins élevés en fûts.
- Vinification de baies surmaturées
- Production de vins adaptés goût international

DOSES D'EMPLOI

20-40 g/hl. Les doses les plus importantes sont appliquées sur vendanges altérées ou sur des moûts dont les conditions microbiologiques ne sont pas parfaites.

MODE D'EMPLOI

- Diluer la levure sèche dans 10 fois son poids d'eau claire à 35-38°C, en agitant doucement;
- Laisser reposer 20 minutes et agiter à nouveau;