

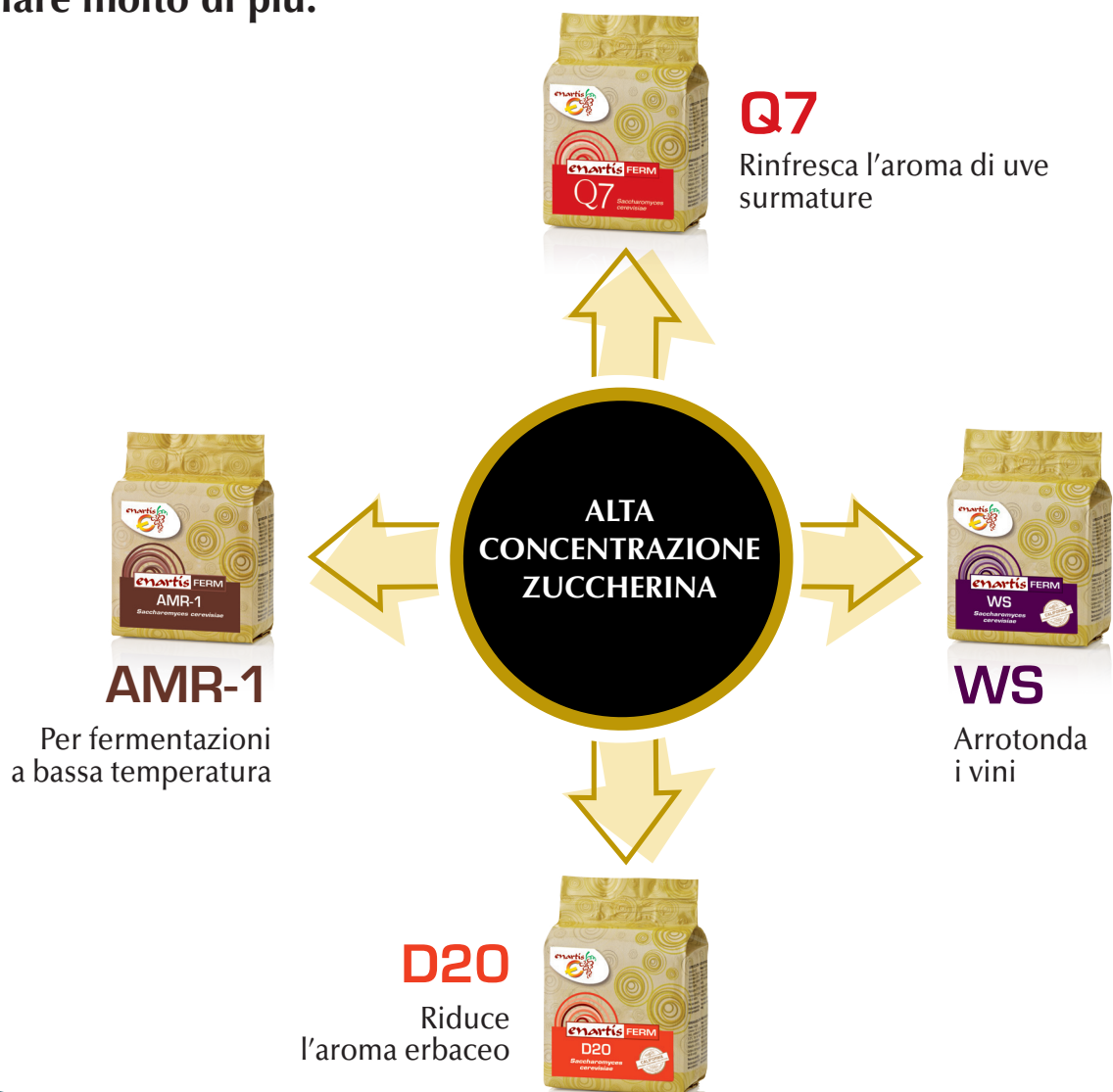


**Uve con elevata
concentrazione zuccherina?**

**LE SOLUZIONI ENARTIS
PER EVITARE PROBLEMI DI FERMENTAZIONE**







Un anno caldo e siccitoso, produce uve con elevato contenuto zuccherino. In questa situazione, avere un lievito capace di fermentare a secco non basta. Spesso, l'elevata concentrazione di zuccheri si accompagna ad altri problemi di difficile risoluzione: carenza di azoto assimilabile, carenza di colore, presenza di tannini aggressivi, aromi erbacei, aromi di frutta sovramatura, scarso potenziale d'invecchiamento.

**Per ogni condizione, c'è un lievito capace di fermentare a secco e...
di fare molto di più.**





LIEVITI ENARTIS FERM CAMPIONI DI ALCOLTOLLERANZA

| Ceppo Enartis Ferm | Alcoltolleranza | Perchè sceglierlo? |
|--------------------|-----------------|---|
| Q7 | 17% |  <p>PER RINFRESCARE L'AROMA DI UVE SOVRAMATURE ED AUMENTARE IL POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO</p> <p>Ceppo selezionato per la sua capacità di esaltare note fresche di mora, prugna e spezie. È ideale per la fermentazione di uve prodotte in regioni calde e in annate siccitose. Adeguatamente nutrito, Q7 assicura una fermentazione regolare e completa, ravviva l'aroma mascherando le note di frutta sovramatura e consente la produzione di vini con un buon potenziale d'invecchiamento.</p> |
| WS | 18% |   <p>PER ESPRIMERE L'AROMA VARIETALE E ARROTONDARE I TANNINI</p> <p>Isolato da una vendemmia tardiva di Zinfandel, WS è tra i ceppi più vigorosi e popolari in California, dove viene usato per la fermentazione di uve ad elevato potenziale alcolico e per la cura di arresti fermentativi. WS rispetta le caratteristiche varietali dell'uva e produce vini di grande struttura ma morbidi e voluminosi al palato.</p> |
| D20 | 17% |  <p>PER ATTENUARE LA NOTA DI PEPPERONE DI CABERNET E MERLOT E PER AUMENTARE L'ESTRAZIONE DI MATERIA COLORANTE</p> <p>Isolato da uve Cabernet Sauvignon prodotte nella zona della Central Coast in California, D20 è stato selezionato per la sua capacità di fermentare ad alte temperature. Questa sua caratteristica lo rende adatto sia per fermentazioni con scarso controllo della temperatura sia per simulare gli effetti della Flash Détente: riduzione dell'aroma erbaceo per diminuzione del contenuto in metossipirazine, elevata estrazione di colore e sostanze polifenoliche.</p> |
| AMR-1 | 18% |   <p>PER VARIETÀ TARDIVE E PER FERMENTAZIONI A BASSE TEMPERATURE</p> <p>Ceppo selezionato per la fermentazione di uve passite, AMR-1 dà i migliori risultati quando fermenta a temperature di 12-16°C. Pertanto, può essere vantaggiosamente impiegato nella fermentazione di uve tardive ad elevato contenuto zuccherino prodotte in regioni fredde. AMR-1 produce vini fruttati dalle spiccate caratteristiche varietali, puliti ed eleganti all'olfatto, morbidi e glicerici al palato.</p> |



BREVE VADEMECUM PER UNA CORRETTA NUTRIZIONE DEL LIEVITO IN CASO DI UVE AD ALTA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA

Maggiore è la quantità di zucchero da fermentare, maggiore è il fabbisogno in azoto assimilabile (APA) del lievito.

Uve prodotte in annate calde e siccitose sono ricche in zuccheri ma povere di azoto assimilabile. Massima deve essere l'attenzione alla nutrizione del lievito che non può essere gestita "normalmente" in un'annata con condizioni "eccezionali".

Meglio frazionare l'aggiunta piuttosto che fornire tutto l'azoto al momento dell'inoculo.

L'aggiunta di una grande quantità di azoto al momento dell'inoculo stimola una rapida moltiplicazione del lievito e causa un sensibile innalzamento della temperatura alla fine della fase esponenziale di crescita. L'aggiunta di azoto in 2 o 3 frazioni, consente di soddisfare il fabbisogno del lievito e di limitare l'incremento di temperatura.

Preferire una nutrizione azotata mista all'uso del solo azoto minerale.

All'inoculo, è consigliato usare una fonte di solo azoto aminoacidico (Nutriferm Energy, Nutriferm Arom Plus) che, pur stimolando la moltiplicazione del lievito, ha un effetto più contenuto sull'innalzamento della temperatura a cui si assiste fine fase esponenziale. Aggiustamenti del contenuto totale di APA possono essere fatti con azoto minerale (Nutriferm Advace, DAP) a partire da 24 ore dopo l'inoculo.

Maggiore è la quantità di zucchero da fermentare, maggiore è il fabbisogno di steroli ed acidi grassi a lunga catena.

Attivanti di fermentazione a base di lievito autolisato (Nutriferm Energy, Nutriferm Arom Plus, Nutriferm Special, Nutriferm Advance) e scorze di lievito (Nutriferm No Stop) arricchiscono il mosto in steroli e acidi grassi a lunga catena e aumentano la tolleranza all'alcol del lievito fermentante.

Prestare attenzione alla detossificazione dei mosti.

In annate siccitose, gli antiparassitari usati in vigna rimangono sulle bucce e si accumulano nei mosti, costituendo un potenziale ostacolo alla fermentazione alcolica e malolattica. L'aggiunta di attivanti contenenti scorze di lievito e cellulosa (Nutriferm Advance, Nutriferm Control, Nutriferm No Stop) aiuta a detossificare il mosto e ristabilire le condizioni per una fermentazione regolare e completa.