

Lievito naturale selezionato da *Sicarex Beaujolais* per vini rossi morbidi e fruttati.



Nuovo processo di produzione che permette di ottenere lieviti più efficacemente adattati alle condizioni enologiche: garantisce la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali.



--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

Selezionata nel territorio del Beaujolais, **VITILEVURE GY YSEO**, dà dei vini dagli aromi fruttati intensi, che si distinguono per il loro equilibrio e la loro morbidezza in bocca. E' particolarmente adatto per vini fermentati da uve Gamay e Pinot nero destinati a un consumo rapido, e per i vini novelli.

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

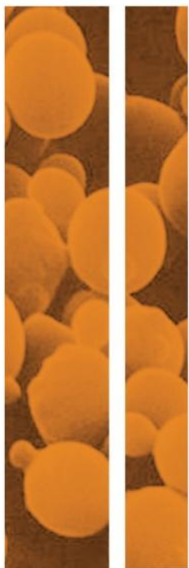
- **Specie** : *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*.
- **Fattore killer** : killer.
- **Resistenza all'alcol**: fino a 15% vol.
- **Temperatura di fermentazione**: 15 - 32°C.
- **Cinetica di fermentazione**: regolare e completa.
- **Produzione di SO₂**: bassa, 15 mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di H₂S**: bassa
- **Produzione di schiuma**: bassa.
- **Produzione di acetaldeide**: media, 40 mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di acidità volatile**: bassa, 0,2 g H₂SO₄/L in mosto sintetico.
- **Produzione di glicerolo** : media, 4,7g/L in mosto sintetico..
- **Esigenze nutrizionali**: bassa necessità di azoto assimilabile.
- Buona compatibilità con la fermentazione malolattica.



GY™

LEVURE®

VITI



--- DOSE D'IMPIEGO ---

Dose indicativa: 20 g/hL

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Reidratare i lieviti selezionati in un volume d'acqua pari a 10 volte il loro peso ad una temperatura di 35-37°C in un contenitore pulito.
- Mescolare delicatamente e lasciar reidratare 20 minuti.
- Acclimatare il lievito alla temperatura della vasca aggiungendo progressivamente del mosto: la differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- Incorporare il lievito al mosto con un rimontaggio di omogeneizzazione.
- La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- E' sconsigliata la reidratazione in mosto.

--- CONFEZIONI ---

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 0.5 kg in cartoni da 10 kg (20 x 0.5 kg).

--- CONSERVAZIONE ---

Conservare in ambiente fresco e protetto fino a 4 anni nella confezione originale integra. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.