

VITI LEVURE® LB BLANC®

Lievito naturale selezionato.

Per ottenere vini bianchi aromatici in tutta sicurezza.



--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

VITILEVURE LB BLANC è particolarmente indicato per vini bianchi aromatici destinati ad una rapida immissione sul mercato. Anche su uve da vitigni relativamente neutri dal punto di vista aromatico ha la proprietà di apportare aromi fruttati e di conferire rotondità in bocca.

Questo ceppo mostra un ottimo comportamento fermentativo, anche in mosti molto ricchi in zuccheri, garantendo una fermentazione rapida in tutta sicurezza.

--- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer**: killer, domina molto bene fin dall'inoculo.
- **Resistenza all'alcol**: fino a 14% Vol.
- **Temperatura di fermentazione**: 15 - 32°C
- **Cinetica di fermentazione**: rapida.
- **Produzione di SO₂**: piuttosto bassa, 15 mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di H₂S**: bassa
- **Produzione di schiuma**: bassa.
- **Produzione di acidità volatile**: bassa.
- **Produzione di glicerolo**: media, 6 g/L in mosto sintetico.
- **Esigenze nutrizionali** : necessità di azoto assimilabile elevate. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.

--- 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 3 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.

