

VITI LEVURE[®] MULTIFLOR[®]

Miscela di lieviti naturali selezionati.

Per l'espressione aromatica e la sicurezza fermentativa di vini bianchi e rosati in stile mediterraneo.

--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---



VITILEVURE MULTIFLOR è un'associazione di lieviti selezionati complementari messa a punto specificamente per la fermentazione di mosti molto ricchi in zuccheri, per assicurare sicurezza fermentativa ed espressione aromatica, sia in vinificazione in bianco che in rosato.

VITILEVURE MULTIFLOR ha la proprietà di produrre vini che presentano un'ottima intensità aromatica e una grande finezza, nel rispetto della tipicità dei vitigni. La miscela **VITILEVURE MULTIFLOR** è composta di due lieviti: un *Saccharomyces cerevisiae* che presenta un importante potenziale di espressione aromatica e un *Saccharomyces cerevisiae* « galattosio-» (*ex bayanus*), che presenta una buona resistenza a livelli di alcol molto elevati, e permette di assicurare la fine della fermentazione anche in condizioni difficili (alcol potenziale, pH, temperatura di fermentazione,...).

--- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie:** Miscela di *Saccharomyces cerevisiae* « galattosio - » (*ex bayanus*) e *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 15% Vol.
- **Cinetica di fermentazione:** rapida, regolare e completa anche in condizioni difficili.
- **Produzione di SO₂:** da molto bassa a nulla.
- **Produzione di acidità volatile:** bassa (inferiore a 0,20g/L H₂SO₄).
- **Produzione di H₂S:** bassa.
- **Produzione di schiuma:** generalmente molto bassa.
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile da basse a moderate.



--- 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.