

VITI LEVURE®

58W3®
YSEO®

Lievito naturale selezionato dall'*Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)* di Colmar.

Per l'elaborazione di vini bianchi aromatici in stile Alsatiano



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 ---

VITILEVURE 58W3 YSEO è stato selezionato per la vinificazione di uve bianche aromatiche, ed è particolarmente raccomandato per i vitigni Gewurztraminer e Pinot Grigio.

Sul piano organolettico, VITILEVURE 58W3 YSEO dà complessità ai vini e ne aumenta il volume e l'intensità olfattiva (fruttato/floreale e affumicato/speziato che possono essere apprezzati in vini bianchi e rosati anche da altri vitigni).

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

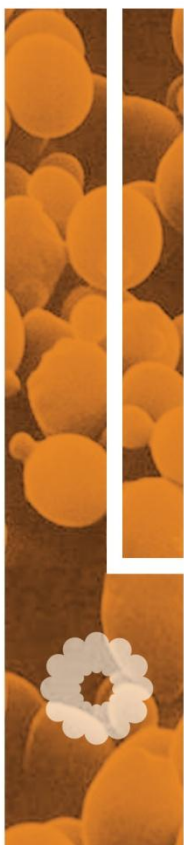
- **Specie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer** : neutro.
- **Resistenza all'alcol** : fino a 13% Vol.
- **Cinetica di fermentazione** : regolare.
- **Produzione di SO₂** : molto bassa.
- **Produzione di H₂S** : bassa.
- **Produzione di schiuma** : bassa.
- **Produzione di acidità volatile** : media, intorno a 0,3 g/L (H₂SO₄) su mosto.
- **Esigenze nutrizionali** : necessità di azoto assimilabile moderata. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.



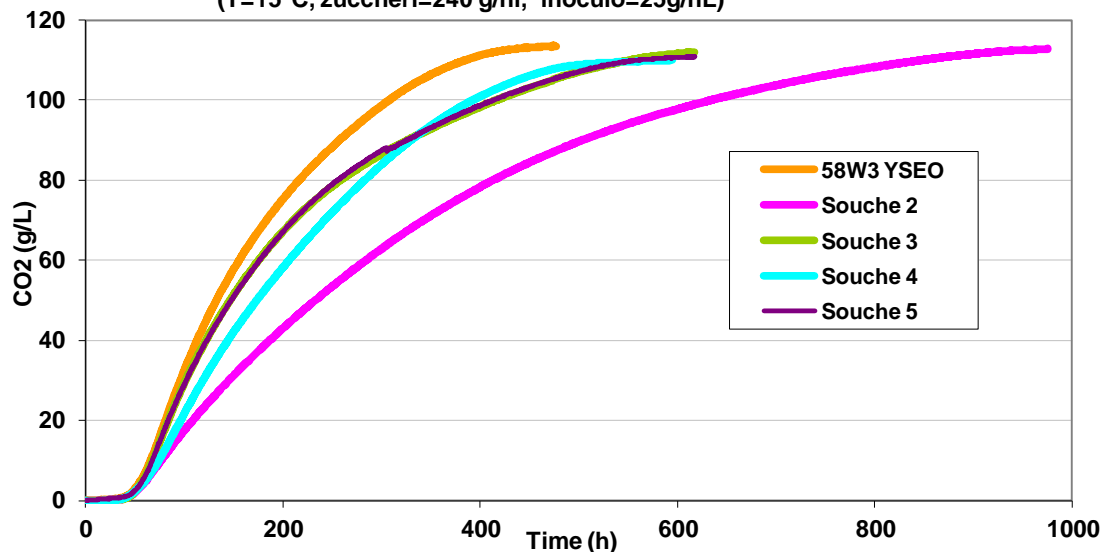
58W3[®]

LEVURE[®]

VITI



Fermentazione alcolica in bianco
(T=15°C, zuccheri=240 g/hl, inoculo=25g/hL)



--- 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.