

VITI LEVURE®

MT®
YSEO®

Lievito naturale selezionato dall' *Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV)*.

Per vini rossi da invecchiamento come Merlot e Cabernet.



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 MT YSEO contribuisce all'estrazione e alla conservazione dei tannini dell'uva: particolarmente adatto all'elaborazione di vini da invecchiamento, specialmente da vitigni Cabernet Sauvignon e Merlot.

Dal punto di vista aromatico, VITILEVURE MT permette di enfatizzare composti di origine varietale come furanoli e norisoprenoidi che generano note aromatiche persistenti come confettura di fragola, aromi fruttati e floreali.

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

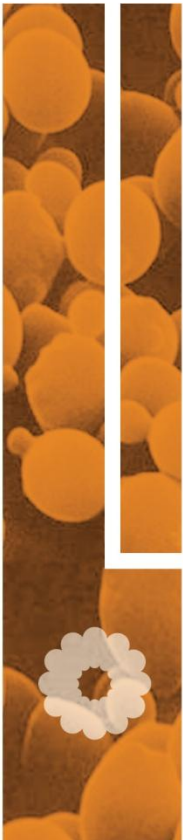
- **Specie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer** : killer.
- **Resistenza all'alcol** : fino a 15% vol.
- **Cinetica fermentativa**: regolare e completa.
- **Produzione di glicerolo** : elevata (7,6 g/L in mosto sintetico IFV)
- **Produzione di SO₂**: bassa.
- **Produzione di H₂S**: bassa.
- **Produzione di schiuma**: bassa.
- **Produzione di acidità volatile**: molto bassa.
- **Esigenze nutrizionali** : necessità di azoto assimilabile moderate. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.



MT[®]

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.