

Lievito naturale selezionato.

Sicurezza fermentativa.

--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---



VITILEVURE VE come la maggior parte dei ceppi "galattosio –" (*ex var bayanus*) è adatto per la presa di spuma dei vini base.

Nei vini tranquilli, il fattore killer permette al ceppo una forte dominanza e assicura una fermentazione regolare e completa, anche a gradazioni alcoliche elevate.

Neutro dal punto di vista aromatico, rispetta gli aromi dei vitigni e la tipicità dei *terroir*, apportando una grande finezza ai vini.

Questo ceppo è adatto alle vinificazioni in bianco e in rosato poiché tollera bene temperature di fermentazione piuttosto basse (15°C). E' molto utilizzato anche nelle vinificazioni in rosso per le sue proprietà microbiologiche.

--- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie** : *Saccharomyces cerevisiae galattosio – (ex var bayanus)*.
- **Fattore killer** : killer.
- **Resistenza all'alcol**: questo lievito può fermentare mosti molto ricchi in zuccheri (15-16% alcool potenziale) prendendo le dovute precauzioni sugli apporti necessari di elementi nutritivi.
- **Temperatura di fermentazione**: 14°C - 32°C.
- **Cinetica di fermentazione**: regolare e completa.
- **Produzione di SO₂**: bassa.
- **Produzione di H₂S**: da molto bassa a nulla.
- **Produzione di schiuma**: bassa
- **Produzione di acidità volatile**: inferiore a 0,2 g/L (H₂SO₄).
- **Esigenze nutrizionali**: scarse necessità di azoto assimilabile.

--- 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.

