

Descrizione	Miscela di lieviti <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
Specifiche tecniche	➤ Ha caratteristiche aromatiche molto marcate, senza però alterare le peculiarità varietali ➤ Velocità media di fermentazione ➤ Potere alcoligeno: 14% vol. ➤ Temperatura di fermentazione consigliata: 18÷22°C Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV
Applicazioni	Adatto per Pinot Grigio, Prosecco, Chardonnay. Ottimo per la rifermentazione dei Lambruschi e Barbera. Dosaggio consigliato: da 10 a 20 g/hl
Modalità di preparazione	Sciogliere 1 Kg di lievito in 20 litri d'acqua a 37°C per 20 minuti. Aggiungere altrettanto mosto o mosto-vino ed attendere un'ora. Raddoppiare il piede di fermentazione e aggiungere dei fattori di crescita biologici. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare.
Confezioni	Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 5.
Durata e conservazione	Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce. Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta. No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche. No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche.