

## Descrizione

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

## Specifiche tecniche

- ▶ Ceppo fortemente aromatico ad elevata attività tiolica, favorisce la produzione di aromi di agrumi, in particolare pompelmo, aromi di ananas e frutto della passione
- ▶ Ottima attività fermentativa
- ▶ Temperatura di fermentazione: 13÷22°C
- ▶ Potere alcoligeno: 16% vol.
- ▶ Bassa produzione di solfiti

Prodotto per uso professionale enologico conforme a:  
Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

## Applicazioni

Ceppo selezionato in Australia, particolarmente adatto per vini bianchi aromatici come Sauvignon Bianco, Traminer, Müller, Soave, Chardonnay, Pinot Bianco, Veltliner, Moscato, Prosecco, etc.  
Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat.  
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 volume del 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 0,5.

## 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.