



Trillyeast

Descrizione

Sinergica associazione di lieviti *Pichia kluyveri* e *Kazachastania servazzii*, in crema, isolati nella zona di Valdobbiadene (TV).
Lieviti unici ed esclusivi nel panorama enologico.

Specifiche tecniche

- Temperatura di fermentazione: range ottimale 18÷20°C;
- Profilo aromatico eccezionalmente elevato: Trillyeast genera, rispetto a tutti gli altri lieviti, da 15 a 28 volte la quantità dei composti aromatici della rosa, della pesca della pera e della mela;
- Note spiccate di oleafrangens e di liquirizia;
- Produce elevate quantità di glicerina;
- Adatto anche all'uso birraio: birre speciali molto aromatiche e fruttate.

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

Applicazioni

Ceppo da utilizzare in fermentazioni sequenziali.
Una volta inoculato Trillyeast produrrà immediatamente una quantità esuberante di aromi fino a un massimo di 1-2 gradi alcool (48-76 ore). Raggiunta tale gradazione, inoculare Atecrem Iris (o altro ceppo), il quale ne inibirà l'attività fermentativa.
Consigliato su tutte le varietà dove si vogliono ottenere profumi straordinariamente elevati.
Ottimale per la produzione di vini ESSEODUEFREE in quanto sostitutivo della solforosa nell'azione di biocontrollo.
Dosaggio consigliato: 10-20 g/hl

Modalità di preparazione

- Seguire le indicazioni riportate:
- nelle "Avvertenze generali lieviti Atecrem" (**Allegato A**)
 - nel "Protocollo generale mosto lievito di avviamento per mosti e vini parzialmente fermentati" (**Allegato B**)

Confezioni

Flacone da 1 kg

Durata e conservazione

Conservare a temperatura di 2÷4°C.
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.