

LIOZIMAS CRU



Lievito secco attivo per la produzione di vini rossi CRU

DESCRIZIONE

Liozimas CRU è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la vinificazione di grandi rossi di pregio e struttura, ricchi in tannini e antociani, rispettando appieno il *terroir*.

Liozimas CRU, grazie all'elevata produzione di glicerolo e alla minima capacità di assorbimento della materia colorante, è ideale per tutte le tipologie di vini destinati ad un lungo affinamento e per le vinificazioni di uve provenienti da zone molto calde e con tenori di zuccheri elevati o da uve non perfettamente sane.

Queste sue caratteristiche rendono **Liozimas CRU** un ceppo ideale per le fermentazioni in condizioni difficili, per la produzione di vini ottenuti da uve ben mature e destinati a lungo affinamento.

La cinetica di fermentazione moderata e regolare lo rende adatto alle lunghe macerazioni, in modo da ottimizzare la capacità estrattiva, ottenendo così vini dal colore intenso, stabile, di grande struttura e morbidi al palato.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	breve
Rendimento.....	16,5 g di zucchero per 1% v/v
Temperatura di fermentazione.....	13-28°C
Resistenza all'alcool.....	≤18% v/v
Resistenza alla SO ₂ libera.....	50 mg/l
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	medio - alta
Produzione ac. volatili.....	ridotta 0.20g/l
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione SO ₂	limitata
Produzione H ₂ S.....	bassa
Fenotipo.....	neutro al fattore killer

APPLICAZIONI

- Vini rossi espressione del vitigno e del territorio
- Vini dal medio-lungo affinamento prodotti da uve ben mature
- Fermentazione di uve prodotte in zone calde ad elevato grado alcolico

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 20-30 g/hl

Reidratare il lievito secco in un volume di acqua tiepida (35-40°C) pari a 10 volte il suo peso. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte nei successivi 15 minuti, quindi aggiungere direttamente al mosto.

- Non reidratare in acqua fredda, acqua zuccherata o nel mosto
- Non conservare nell'ambiente di reidratazione oltre il tempo prescritto
- La confezione aperta va utilizzata subito



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



La temperatura e la nutrizione azotata giocano un ruolo fondamentale nella quantità di esteri prodotti e di conseguenza nel quadro aromatico del vino finale. È perciò consigliabile, per esprimere al meglio le potenzialità di **Liozimas CRU**, regolare bene la nutrizione organica utilizzando ICEferm XR, XB o START. Frazionando l'aggiunta di azoto in più volte durante la fermentazione si ottengono i migliori risultati. Si consiglia inoltre di aggiungere azoto complesso nelle prime fasi e impiegare sali azotati (ICEferm Classic, ICEferm Classic K, ICEferm Plus e ICEferm Plus K) solo dopo lo svolgimento di tre gradi alcool, frazionando le aggiunte in due/tre volte.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500g

Nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

