

I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044 Pietraia di Cortona (AR) Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it info@istitutochimicoenologico.it





LIOZIMAS



DESCRIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* (ex rif *Bayanus*) indicato per garantire il sopravvento sui lieviti indigeni, per la rifermentazione e le riprese fermentative.

4dry è indicato nelle rifermentazioni o nelle prese di spuma, grazie alla sua attitudine fruttosofila. È in grado perciò di portare a termine anche nei casi di arresti di fermentazioni più difficili.

Le sue caratteristiche tecnologiche di vigoria, osmotolleranza e adattabilità ad un range ampio di temperature lo rendono un lievito indicato per la produzione di vini spumante.

CARATTERISTICHE

- Cinetica di fermentazione: regolare con breve fase di latenza
- Rendimento:16,5 g di zucchero per 1% alcool
- Caratteristiche tecniche: Fermenta regolarmente da 9°C a 32°C
- Resistenza all' alcool: 17%
- Produzione di schiuma: limitata
- Produzione glicerolo: media bassa
- Produzione ac. volatile: ridotta
- Produzione acetaldeide: bassa
- Produzione SO₂: limitata <10mg/l
- Produzione H₂S: bassa
- Fenotipo: neutro al fattore killer

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 25 g/hl nelle fermentazioni primarie.

40-50 g/hl nelle rifermentazioni e nelle prese di spuma.

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 o nel mosto
- Dosaggio: 20-30 g/hl
- Non conservare nell'ambiente di reidratazione oltre il tempo prescritto
- La confezione aperta va utilizzata subito

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, 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.



