



## 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](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)

LIOZIMAS

arom



## DESCRIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua attitudine a produrre vini bianchi e rosati "aromatici".

È un lievito indicato per la prima fermentazione di mosti bianchi e rosati dove si voglia esaltare la componente aromatica (fruttato), consentendo un profilo aromatico fine e netto; inoltre garantisce sicurezza fermentativa anche in condizioni difficili quali basse temperature (14°C) e livelli non elevati di torbidità.

Queste sue caratteristiche lo rendono un ceppo adatto a tutti i tipi di fermentazione, garantendo un completo consumo degli zuccheri e una bassa produzione di acidità volatile.

Per le sue caratteristiche si presta in maniera eccellente alla produzione di vini rosati contribuendo ad aumentare le note fruttate del bouquet.

È consigliabile regolare bene la nutrizione organica (ICEferm XR, XB o START) per esprimere al meglio le sue potenzialità. Frazionando l'aggiunta di azoto in più volte durante la fermentazione si ottengono i migliori risultati. (Aggiungere azoto complesso nelle prime fasi e impiegare sali azotati dopo lo svolgimento di tre gradi alcool, frazionando le aggiunte in due/tre volte).

## CARATTERISTICHE

- Cinetica di fermentazione: rapida e regolare con breve fase di latenza
- Rendimento: 16,2 g di zucchero per 1% alcool
- Caratteristiche tecniche: fermenta regolarmente da 14°C
- Range di temperatura: 13-28°C
- Resistenza all'alcool: 14%
- Produzione di schiuma: limitata
- Produzione glicerolo: media
- Produzione ac. volatile: ridotta
- Produzione acetaldeide: bassa
- Produzione SO<sub>2</sub>: limitata
- Produzione H<sub>2</sub>S: bassa

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

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 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.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015  
**CQY**  
CERTIQUALITY