



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

CRU



DESCRIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua attitudine a produrre vini rossi di pregio ricchi in tannini e antociani, rispettando la tipicità aromatica.

Ideale per tutte quelle 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.

Le sue caratteristiche lo rendono un ceppo ideale per la fermentazione di mosti da uve rosse come: Sangiovese, Nebbiolo, Sagrantino, Montepulciano, Cannonau e Nero d'Avola.

CARATTERISTICHE

- Cinetica di fermentazione: rapida e regolare con breve fase di latenza
- Rendimento: 16,5 g di zucchero per 1% alcool
- Caratteristiche tecniche: fermenta regolarmente a 14°C
- Resistenza all'alcool: 18%
- Resistenza all'SO₂ libera: 50mg/l
- Produzione di schiuma: limitata
- Produzione glicerolo: medio-alta
- Produzione ac. volatile: ridotta 0,20g/l
- Produzione acetaldeide: bassa
- Produzione SO₂: limitata
- Produzione H₂S: bassa
- Fenotipo: neutro al fattore killer

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