

# LIOZIMAS

# C



Lievito secco attivo per l'elaborazione di grandi volumi in sicurezza fermentativa

## DESCRIZIONE

**Liozimas C** è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua capacità di fermentazione in sicurezza. È particolarmente indicato per la fermentazione di grandi masse e per ogni tipologia di vino in cui la prerogativa è la sicurezza fermentativa e il rispetto delle caratteristiche varietali. L'utilizzo di **Liozimas C** garantisce un rapido avvio della fermentazione, grazie ad una breve fase di latenza e buona velocità di fermentazione, inoltre, grazie al fenotipo killer K2, garantisce il sopravvento sui lieviti indigeni.

## CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	breve
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 14°C
Temperatura di fermentazione.....	15-30°C
Resistenza all'alcool.....	≤15% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	media
Produzione ac. volatie.....	ridotta 0,20 g/l
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione SO <sub>2</sub> .....	limitata
Produzione H <sub>2</sub> S.....	bassa
Fenotipo.....	fattore killer K2

## APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rossi e rosati nel rispetto delle caratteristiche varietali
- Produzione di grandi volumi con scarso controllo delle condizioni fermentative
- Tutte le applicazioni dove si ricerca la sicurezza fermentativa

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 20-40 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 o nel mosto
- Non conservare nell'ambiente di reidratazione oltre il tempo prescritto
- La confezione aperta va utilizzata subito

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 10Kg

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**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE