



Lievito secco attivo per la produzione di vini rosati moderni

DESCRIZIONE

Liozimas Primavera è un ceppo di lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato appositamente per la vinificazione di rosati freschi, con intrigante espressività aromatica ed uno stile moderno. Grazie all'eccellente capacità di produrre aromi fermentativi riconducibili a frutta fresca a bacca rossa, pompelmo rosa, melograno e fiori primaverili, **LIOZIMAS Primavera** è un lievito particolarmente adatto alla vinificazione dei rosati, sia con brevi macerazioni che con la tecnica del salasso, consentendo lo sviluppo aromatico di vini giovani, anche derivanti da uve neutre. Le sue caratteristiche di freschezza lo rendono idoneo nella fermentazione di uve surmature o scottate da eccessivo irraggiamento.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare con breve fase di latenza
Rendimento.....	16,2 g di zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 14°C
Temperatura di fermentazione.....	14-28°C
Resistenza all'alcool.....	≤15% v/v
Resistenza all' SO ₂ libera.....	50 mg/l
Produzione ac. volatie.....	ridotta
Produzione SO ₂	limitata
Fenotipo.....	neutro al fattore killer

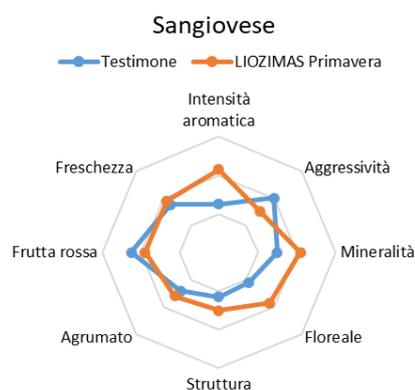


APPLICAZIONI

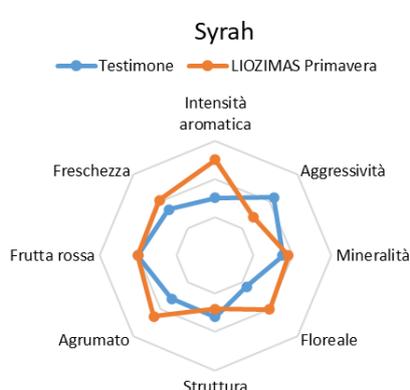
- Vini rosati dalla grande espressione aromatica
- Miglioramento aromatico di vini ottenuti da uve neutre

RISULTATI SPERIMENTALI

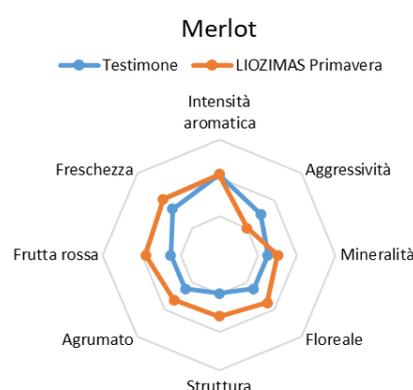
Prove di vinificazione con **Liozimas Primavera**: Panel di degustazione valutato da 10 giudici esperti.



TAP: 12% vol, T ferm: 15°C, APA: 180 mg/l, Inoculo: 25 g/hl, Giorni di fermentazione: 13



TAP: 12,5% vol, T ferm: 14°C, APA: 180 mg/l, Inoculo: 25 g/hl, Giorni di fermentazione: 15



TAP: 12% vol, T ferm: 16°C, APA: 180 mg/l, Inoculo: 25 g/hl, Giorni di fermentazione: 12

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

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 Primavera**, regolare bene la nutrizione organica utilizzando ICEferm XB, ICEferm XR o ICEferm START (frazionando l'aggiunta di azoto in più volte durante la fermentazione) e proteggere gli aromi fermentativi utilizzando ICEferm XP durante il riempimento pressa e al travaso di fine fermentazione.

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

