



LIOZIMAS

TH4



Lievito secco attivo per la produzione di vini bianchi tiolici

DESCRIZIONE

Liozimas TH4 è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la fermentazione di vini dall'elevata intensità aromatica, esprimendo al meglio le caratteristiche del Sauvignon Blanc e di tutti i vitigni tiolici in generale. **Liozimas TH4** possiede un'elevata capacità di rilevazione di 4MMP, 3MH e A3MH riconducibili a frutto della passione, ananas, pompelmo e ginestra, che risultano intensi e stabili nel tempo. Per queste caratteristiche è un ceppo idoneo alla produzione di vini bianchi caratterizzati da eleganza olfattiva ed elevata persistenza gustativa. **Liozimas TH4** è adatto alla fermentazione di bianchi, anche a basse temperature, garantendo la massima espressività dai vitigni varietali.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare con breve fase di latenza
Rendimento.....	16,3 g di zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente a basse temperature
Temperatura di fermentazione.....	14-24°C
Resistenza all'alcool.....	≤14,5% v/v
Fabbisogno di Azoto.....	alto
Produzione glicerolo.....	media
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione H ₂ S.....	bassa



APPLICAZIONI

Per la vinificazione di: Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Malvasie, Moscato, Vermentino, Pecorino, Verdicchio, Cortese, Gewürztraminer, Riesling, Grillo, Grechetto, Tokay e Arneis.

RISULTATI SPERIMENTALI

Panel di valutazione costituito da 8 giudici degustatori esperti:

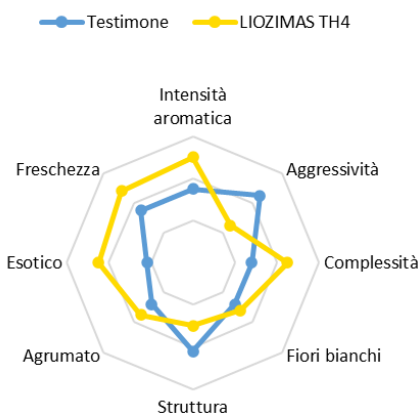
Prove su Sauvignon blanc:

- TAP: 12,5 % vol
- NTU: 60
- Temperatura: 15°C
- APA: corretto a 160 mg/l
- Inoculo: 25 g/hl
- Giorni di fermentazione: 12
- Ac. Volatile: 0,15 g/l

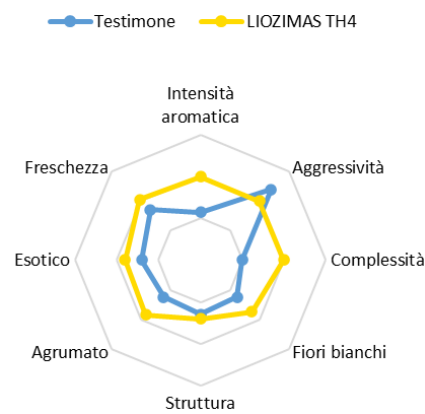
Prove su Grechetto

- TAP: 13 % vol
- Temperatura: 16°C
- APA: corretto a 160 mg/l
- Inoculo: 25 g/hl
- Giorni di fermentazione: 11
- Ac. Volatile: 0,18 g/l

Sauvignon Blanc 2022



Grechetto 2022



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

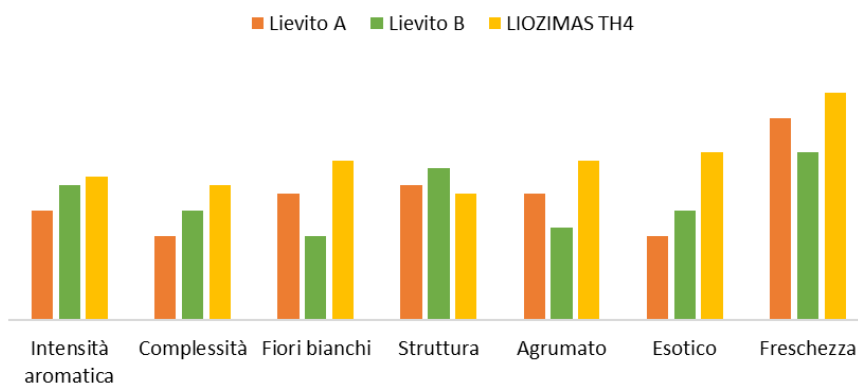


Suolo e Salute ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Prove su Vermentino:

- TAP: 13 % vol
- Temperatura: 14°C
- APA: corretto a 180 mg/l
- Inoculo: 25 g/hl
- Giorni di fermentazione: 14
- Ac. Volatile: 0,26 g/l

Vermentino 2022



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 TH4**, regolare bene la nutrizione organica utilizzando ICEferm XB, 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.