

LIOZIMAS

Bi-Fresh



Preparato multiceppo per la produzione di vini spumanti e frizzanti dotati di freschezza aromatica

DESCRIZIONE

Liozimas Bi-Fresh è un'associazione di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* selezionati per l'elaborazione di vini bianchi e rosati fermi o spumanti in autoclave.

Liozimas Bi-Fresh è consigliato per la produzione di vini freschi e floreali indicato nelle fermentazioni di vini base, nella produzione di vini Charmat e ancestrali.

I ceppi di lievito contenuti in **Liozimas Bi-Fresh** sono indicati una fermentazione lineare garantendo un'espressione aromatica fresca e pulita con un esaurimento degli zuccheri anche in condizioni difficili.

Le sue caratteristiche tecnologiche di vigoria, osmotolleranza e adattabilità ad un range ampio di temperature lo rendono indicato per molteplici applicazioni.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	Breve
Rendimento.....	16,5 g zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 12°C
Temperatura di fermentazione FA.....	10-30°C
Temperatura di fermentazione in autoclave.....	10-25°C
Resistenza all'alcool.....	≤15% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	medio-bassa
Produzione ac. volatie.....	ridotta
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione SO ₂	limitata <10mg/l
Produzione H ₂ S.....	bassa
Fenotipo.....	neutro al fattore killer

APPLICAZIONI

- Fermentazione di uve bianche e rosse.
- Rifermentazione e prese di spuma in bottiglia e autoclave
- Elaborazione di vini effervescenti: Metodo Martinotti, Metodo Ancestrale
- Fermentazioni a basse temperature



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 20-25 g/hl nelle fermentazioni primarie

15-25 g/hl nelle rifermentazioni e nelle prese di spuma

Per l'elaborazione delle basi spumante:

Preparare una miscela di acqua e mosto in proporzione equivalente a una temperatura tra 35 e 40 °C disperdere il lievito secco attivo (LSA) in 10 volte il suo peso.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 L d'acqua e 2,5 L di mosto a 37 °C. Lasciar riposare 20 minuti poi omogenizzare dolcemente.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Aggiungere la preparazione di lievito in un volume di mosto da 10 a 20 volte superiore. Lasciar fermentare da 6 a 12 ore, poi incorporare alla massa.

Presa di spuma:

Procedere con una acclimatazione del lievito all'alcool tenendo in considerazione anche altri parametri quali pH, SO₂, Acetaldeide, temperatura etc. Utilizzare un pied de cuve da 2 a 5 giorni seguendo i consigli del vostro enologo.

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

