

SELECTYS LA CROQUANTE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi o rosati freschi ed intensi.

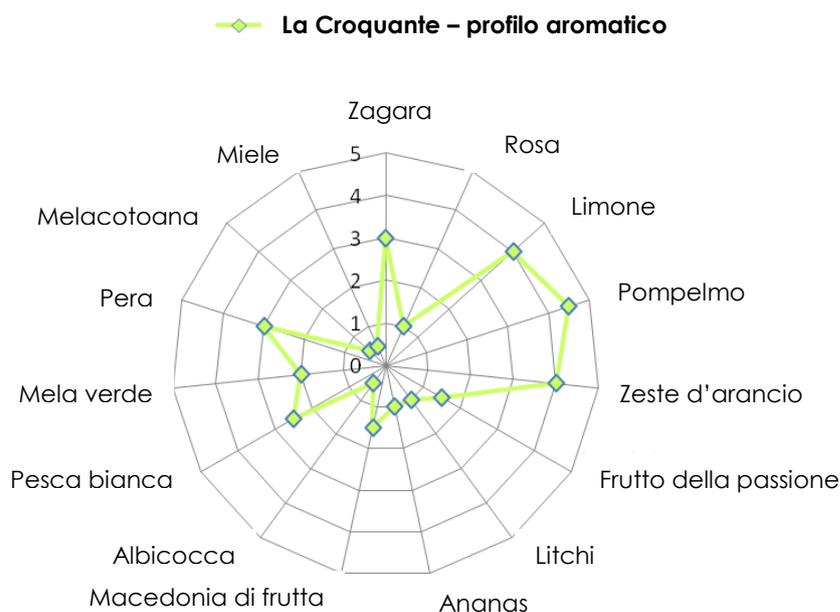
CARATTERISTICHE

SELECTYS LA CROQUANTE è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua capacità di aumentare la freschezza aromatica e la vivacità dei vini bianchi o rosati. Particolarmente raccomandato per attenuare il carattere alcolico di alcuni vini. Da vini con aromi intensi e freschi di agrumi (pompelmo), di frutta a polpa bianco (pera, pesca bianca...)

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche organolettiche:

Notevole produzione di esteri fermentativi con note agrumate e di frutta a carne bianca, favorisce la freschezza e la vivacità in bocca.



Caratteristiche fermentative:

SELECTYS LA CROQUANTE è un lievito vigoroso che permette di svolgere la fermentazione alcolica in buone condizioni anche in condizioni di stress (basse temperatura e torbidità...)

- Fattore Killer: neutro
- Ottimale intervallo di temperatura di fermentazione: da 8° a 15 °C
- Velocità di fermentazione: da rapida a molto rapida

- Tolleranza all'alcool: fino al 17% vol.
- Produzione d'acidità volatile: da debole a molto debole
- Fabbisogno in azoto: medio
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: bassa
- Produzione di glicerolo: 7-9 g/l

L'utilizzo della sostanza nutriente **VIVACTIV ARÔME**, ricca in amminoacidi, permette di favorire la produzione di esteri fermentativi.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi (LSA) in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta da 2,5 litri d'acqua più 2,5 litri di mosto a 37°C.

Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, aumentare la soluzione di lievito con altrettanto mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g, Cartone da 10 kg (20 x 500 g).

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto nella confezione originale.

Da utilizzare immediatamente dopo apertura.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.