

SELECTYS® K

Lievito enologico per conferire sicurezza e finezza (rispetto del *terroir*) a qualsiasi tipo di vino

CARATTERISTICHE

SELECTYS® K è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*.

SELECTYS® K possiede un fattore killer che permette un'ottima colonizzazione indipendentemente dalla popolazione indigena presente.

SELECTYS® K ha un'ottima resistenza all'alcool che gli permette di portare avanti la fermentazione alcolica anche in condizioni difficili.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- Cinetica fermentativa: da rapida a molto rapida
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 10° a 28°C
- Tolleranza all'alcool: fino a 16,5% vol.
- Produzione d'acidità volatile: scarsa
- Fabbisogno in azoto: moderato
- Produzione di SO₂: scarsa
- Produzione di H₂S: scarsa
- Produzione di glicerolo: media

Proprietà organolettiche:

- Franchezza aromatica e gustativa.
- Rispetto dell'espressione dei vitigni.

APPLICAZIONI

Elaborazione di vini bianchi, rossi o rosati.

Da utilizzare anche in condizioni difficili: uva danneggiata...

In caso di importante stress, si raccomanda l'aggiunta della sostanza nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** dopo il primo terzo della fermentazione alcolica.

DOSI D'USO

Quantità raccomandata: 20 g/hl.

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi 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 e 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, moltiplicare per due il volume di lievito con 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 20 pz di 500 g.
Sacco da 10 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e secco nella sua confezione originale.
Da utilizzare immediatamente dopo l'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.