

YEASTIE®



LIVIETI

Lievito specifico per inoculo diretto

CARATTERISTICHE

YEASTIE® è un lievito selezionato studiato appositamente per l'inoculo diretto senza reidratazione, capace di mantenere ugualmente la sua efficacia. Le prove condotte in condizioni di stress termico e shock osmotico ne hanno convalidato la robustezza, la resistenza e le capacità fermentative.

YEASTIE® permette, mediante inoculo diretto, di avviare la fermentazione alcolica su mosti con bassa torbidità (50–80 NTU) e in presenza di SO₂ molecolare.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- Range ottimale della temperatura di fermentazione: 14–30 °C
- Cinetica di fermentazione: rapida
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% Vol.
- Produzione di acidità volatile: bassa
- Fabbisogno di azoto: medio-basso
- Fruttifilo
- Resistenza a SO₂, shock osmotico e shock termico

APPLICAZIONI

Adatto a tutti i tipi di vino, secondo i criteri dell'inoculo diretto.

DOSAGGIO

Dose raccomandata: 20–40 g/hL

MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al mosto mediante inoculo diretto, oppure al travaso prima, durante o dopo il riempimento della vasca di fermentazione.

Precauzioni per l'uso:

Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale in enologia.

Utilizzare in conformità con le norme in vigore.

159/2023 - 1/2

YEASTIE®



LIVIETI



IMBALLAGGIO

Sacco 10 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, nella confezione originale.
Utilizzare subito dopo l'apertura.

Le informazioni di cui sopra si basano sulle nostre conoscenze attuali. Sono fornite senza obbligo o garanzia nella misura in cui le condizioni di utilizzo sono al di fuori del nostro controllo. Esse non esonerano l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e dei dati di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà del Gruppo SOFRALAB® e non può essere modificato senza il suo accordo.

159/2023 - 2/2