

SELECTYS® LA BAYANUS

Lievito per uno svolgimento controllato della fermentazione alcolica

CARATTERISTICHE

SELECTYS® LA BAYANUS è un lievito *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (nuova denominazione per *bayanus*). Grazie ad una forte resistenza all'alcool e ad ottime prestazioni fermentative, garantisce un perfetto svolgimento della fermentazione alcolica ed evita tutte le deviazioni. **SELECTYS® LA BAYANUS** è un lievito molto polivalente, può essere utilizzato per l'elaborazione di qualsiasi tipo di vino.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* -
- Fattore Killer: sensibile
- Intervallo ottimale di temperatura di fermentazione: da 12 a 32 °C
- Velocità di fermentazione: rapida.
- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Produzione d'acidità volatile: bassa
- Fabbisogno in azoto: basso
- Produzione di SO₂: bassa
- Produzione di H₂S: bassa
- Produzione di glicerolo: 6-8 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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

Se in condizioni di massimo stress, è fortemente raccomandata l'aggiunta di sostanza nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** durante il primo terzo della fermentazione alcolica.

APPLICAZIONI

- Elaborazione dei vini tranquilli bianchi, rossi e rosati.
- Riavvio della fermentazione alcolica.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hl

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

023/2018 - 1/2

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi in 10 volte il loro peso di una miscela d'acqua e di mosto in proporzione uguale, 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 da 2,5 litri di mosto a 37°C. Lasciare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare con cura il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il lievito al mosto. Altrimenti, raddoppiare la quantità di lievito aggiungendo mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare con cura e 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 di 20 pz da 500g.
Da 10 kg

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.