

# Cruyeast® Day

## Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae  
r.f. cerevisiae

### Selezione

I lieviti sono selezionati e testati in collaborazione con gli Istituti di Ricerca per l'Enologia, Dipartimenti Scientifici delle Università e Centri di Sperimentazione in Vitivinicoltura.

### Applicazione

CruYeast® DAY è adatto alla vinificazione sia di vini rossi che bianchi e rosati. Non apporta note aromatiche rispettando i caratteri varietali del vitigno.

### Caratteristiche

Rapido innesto fermentativo e prevalenza sulla flora indigena per il ridotto tempo di latenza. Starter.  
Cinetica di fermentazione regolare anche nei mosti poveri in APA.  
Fermentazione regolare con ampio range termico.  
Debole produzione di acidità volatile e H<sub>2</sub>S  
Tolleranza all'alcool: 14%

### Sicurezza

La selezione è conforme al Reg. CE 1493/99-All.IV. Sono lieviti non-OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza. Contiene E491 Monostearato di Sorbinato.

### Dosaggio

Dose raccomandata: 20-30 g/hl. Dosi inferiori possono rendere difficoltosa la prevalenza del ceppo sulla flora indigena. Per una migliore cinetica fermentativa si consiglia l'abbinamento con il Maxyeast®.  
In caso di arresto fermentativo richiedere protocollo per il trattamento.

### Modalità d'uso

Reidratare 500 g. di lievito CruYeast® in una soluzione zuccherina al 5% (con zucchero o MCR), alla temperatura di 35-38°C. Mescolare ed omogeneizzare dolcemente; dopo 15 minuti, risospendere il lievito ed attendere ulteriori 15 minuti; omogeneizzare la sospensione ed aggiungerla entro 45' al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca di fermentazione evitando shock termici tra il lievito reidratato ed il mosto da innestare..

### Confezione

CruYeast® è in pacchetti sottovuoto da 500 g  
Una volta aperta la confezione utilizzare immediatamente. La conservazione deve essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 15°C ed in un ambiente secco.

Scheda  
Tecnica

Rev. : Mag.2025

# LEVURZYM®

Prodotto conforme alle caratteristiche richieste dal Codex Oenologique International. Prodotto per uso enologico e professionale, secondo quanto previsto dal Reg. CE 1493/99. La responsabilità della LEVURZYM Biotechnology Food & Beverage è specificatamente limitata alla fornitura dei prodotti conformi con quanto descritto sulla confezione venduti nelle confezioni originali nel rispetto delle condizioni di conservazione e della data di scadenza. Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed hanno lo scopo di fornire le indicazioni necessarie per cercare di ottenere i migliori risultati. Ogni applicazione deve essere adeguata alla condizione di utilizzo prevista sotto la diretta e piena responsabilità dell'utilizzatore a causa delle diversità dei prodotti impiegati e delle attrezzature. LEVURZYM declina ogni e qualsiasi responsabilità in caso di risultati non soddisfacenti, riservandosi inoltre la facoltà di modificare la presente scheda in qualsiasi momento a seguito di esperienze più approfondite. L'utilizzatore è l'unico responsabile per le modalità e le condizioni di utilizzo, per stabilire se i nostri prodotti siano adeguati ai suoi scopi e la correttezza legale del loro impiego. Pertanto non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati che l'utilizzatore può ottenere.

www.levurzym.com    mail@levurzym.com