

Cruyeast® FA1

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito per la produzione di grandi vini bianchi

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

Particolarmente indicato per ottenere vini aromatici prodotti da varietà neutre con note floreali stabili (ginestra, acacia, biancospino).

Caratteristiche

Cinetica di fermentazione - Fase di latenza media; buona cinetica fermentativa. Ritarda l'avvio della FML.
Rendimento zucchero/alcool - 16,5 g di zucchero per 1% di alcool.
Caratteristiche tecnologiche - Temperatura di fermentazione ottimale da 14 a 25°C. - Resistenza all'alcool: 16,5% vol. - Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l - Debole produzione di schiuma.
Caratteristiche del metabolismo - Produzione di alcoli superiori ridotta. - Importante attività enzimatica che consente di valorizzare gli aromi varietali. - Rispetta l'acidità del mosto. - Produzione di acidità volatili: ridotta. - Produzione di acetaldeide: ridotta. - Produzione di H₂S: scarsa. - Produzione di SO₂: limitata. - Fenotipo: possiede fattore Killer.

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

Modalità d'uso

Reidratare 500 g di lievito 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 al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca di fermentazione.

Confezione

è in pacchetti sottovuoto da 500 g.

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