

Cruyeast® Qr3

Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito per vini rossi varietali. Intensifica la nota aromatica, la rotondità e la struttura.

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

è un lievito adatto alla produzione di vini rossi ove si vuole valorizzare espressione varietale.

Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli esaltando la struttura del vino. Partecipa allo sviluppo di aromi di frutti rossi (cassis, prugna, ciliegia) e di note speziate.

Caratteristiche

Cinetica di fermentazione - Fase di latenza breve; ottima cinetica fermentativa.

Rendimento zucchero/alcool - 16,5 g di zucchero per 1% di alcool.

Caratteristiche tecnologiche - Temperatura di fermentazione ottimale: da 18 a 25°C.

- Resistenza all'alcool: 14,5% vol. La temperatura di fermentazione incide sensibilmente sulla tolleranza all'alcol del lievito. Temperatura di fermentazione alte (>25°C) diminuiscono la tolleranza all'alcol.- Resistenza all'SO₂ libera: 50 mg/l.- Debole produzione di schiuma. - Ottima resistenza agli stress osmotici.

Caratteristiche del metabolismo.- Alta produzione di glicerolo. - Alto produttore di mannoproteine. - Bassa produzione di acidità volatile.- Ridotta produzione di acetaldeide.- Produzione di H₂S: scarsa. - Produzione di SO₂ : limitata. - Possiede inoltre una buona capacità di autolisi.- Rispetto della struttura tannica. - Fenotipo: neutro al fattore Killer.

Sicurezza

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

Dosaggio

Dose raccomandata: 15-30 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 Maxyest

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. Nelle fermentazioni di mosti ad elevato contenuto di zuccheri si consiglia di effettuare appropriate ossigenazioni nelle prime fasi della fermentazione alcolica.

Confezione

pacchetti sottovuoto da 500 g . La conservazione deve essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 10°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