

# Cruyeast® By2

## Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae  
r.f. bayanus

**Particolarmente adatto per le chiusure fermentative. Indicato per il trattamento degli arresti fermentativi. La soluzione perfetta per la seconda fermentazione, metodo classico.**

### 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® BY2 è adatto alla vinificazione di tutti i tipi di mosto, anche in condizioni difficili, con consumo completo degli zuccheri, metabolizzando il fruttosio, presente nei mosti in chiusura fermentativa, in condizioni alcoliche proibitive. CruYeast® by2, in caso di arresto o rallentamento fermentativo, assicura una buona ripresa e chiusura della fermentazione alcolica. Nella vinificazione di grandi masse si caratterizza sia per la sicurezza fermentativa sia per la costanza dei risultati. Grazie alla buona cinetica fermentativa, alla breve durata della fase di latenza ed all'espressione del carattere Killer CruYeast® by2 si distingue per l'elevata capacità di dominare la fermentazione alcolica impedendo lo sviluppo di microrganismi indesiderati.

### Caratteristiche

Cinetica di fermentazione - Fase di latenza breve; cinetica rapida e regolare. Tende a flocculare. Rendimento zucchero/alcool - 16 g di zucchero per 1% di alcool.

Caratteristiche tecnologiche - Range Temperatura di fermentazione: da 10 a 30°C

(riesce a portare a termine anche fermentazioni con temperature inferiori). - Resistenza all'alcool: 18% 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'SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l. - Debole produzione di schiuma.

Caratteristiche del metabolismo - Produzione di acidità volatile: ridotta. - Produzione di acetaldeide: ridotta. Non ha attività cinnamil decarbossilasica. Produzione di alcoli superiori: debole. - Produzione di H<sub>2</sub>S: scarsa. - Produzione di SO<sub>2</sub>: limitata. Possiede il 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: 20-50 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, risospingere 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

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

# LEVURZYM®

Rev. : Mag.2025

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