

# Cruyeast® Epy

## Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae  
r.f. bayanus

**Indicato nell'elaborazione di vini spumanti di pregio con 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® EPY** in prima vinificazione, anche in condizioni difficili, consuma completamente gli zuccheri, metabolizzando il fruttosio, presente nei mosti in chiusura fermentativa, con tasso alcolico proibitivo. **CRUYEAST® EPY**, in caso di arresto o rallentamento fermentativo, assicura una buona ripresa e chiusura della fermentazione alcolica. Grazie alla buona cinetica fermentativa, alla breve durata della fase di latenza ed all'espressione del carattere Killer CruYeast® EPY 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.

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

Caratteristiche tecnologiche - Temperatura di fermentazione ottimale: da 9° a 32°C

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

Caratteristiche del metabolismo - Produzione di glicerolo: media. - Produzione di acidità volatile: ridotta. - Produzione di acetaldeide: ridotta. 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 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, ri-sospendere 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'imballaggio 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