Lievito enologico

Saccharomyces cerevisiae

Lievito per vini bianchi di notevole impatto aromatico.

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

Permette di elaborare vini eleganti, fini ed equilibrati. favorisce la complessità aromatica dei grandi vini bianchi di notevole impatto sensoriale; particolarmente indicato per ottenere vini aromatici prodotti da varietà neutre. Se utilizzato su vitigni aromatici può esprimere caratteri e note varietali particolarmente ricercate: - Sauvignon con note di bacche di cassis, ginestra, agrumie pietra focaia; - Chardonnay con note di agrumi (limone, pompelmo) e frutti esotici. Risultati interessanti si sono ottenuti nella vinificazione in rosato di uve Merlot e Montepulciano.

Caratteristiche

Cinetica di fermentazione - Fase di latenza media; buona cinetica fermentativa.

Rendimento zucchero/alcool - 16,4 g di zucchero per 1% di alcool.

Caratteristiche tecnologiche - Buone capacità fermentative a basse temperature. Criotollerante: temperatura di fermentazione ottimale da 12 a 32°C. - Resistenza all'alcool: 13,5% 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.

Caratteristiche del metabolismo - Elevata produzione di esteri particolarmente in abbinamento al Maxyeast. - Produzione di glicerina medio-alta - Rispetta l'acidità del mosto. - Produzione di alcoli superiori bassa.- Produzione di acidità volatile: ridotta. - Produzione di acetaldeide: ridotta. - Produzione di H₂S: scarsa. - Produzione di SO₂ : limitata. - Fenotipo: 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, 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

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