

# Cruyeast® Yoe

## Lievito enologico

*Criotollerante*

**Lievito per la produzione di grandi vini bianchi importanti, freschi e fruttati.**

### 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 fermentare a bassa temperatura in riduzione su mosti limpidi. Esalta gli aromi tiolitici. Alto produttore di esteri. Particolarmente indicato per la vinificazione di Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Verdicchio, Pecorino, Vermentino e Moscato.

### Caratteristiche

-*Cinetica di fermentazione* - Fase di latenza breve; Ottima cinetica fermentativa.

-*Caratteristiche tecnologiche* - Buone capacità fermentative a basse temperature. Criotollerante: temperatura di fermentazione ottimale da 12° a 16°C. Fermentazione regolare tra 12°C e 32°C- Resistenza all'alcool: 18% vol. La temperatura di fermentazione incide sensibilmente sulla tolleranza all'alcool del lievito. Temperatura di fermentazione alte (>25°C) diminuiscono la tolleranza all'alcool. - Resistenza all'SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l - Minima produzione di schiuma.

-*Caratteristiche del metabolismo* - Non ha attività cinnamil-decarbossilasica - Produzione di glicerina: medio-alta, 5-7 g/l - Produzione di acidità volatile: ridotta, inferiore a 0,3 g/l. - Produzione di acetaldeide: ridotta. - Produzione di SO<sub>2</sub>: 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 da 20 a 40 g/h in base al tipo di impiego e le indicazioni dell'enologo. 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 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