

# LIEVITO SECCO CEPPPO CB-16

Lievito secco selezionato extra per vinificazione ad alti volumi zuccherini

Prodotto: lievito secco attivo di vinificazione, per uso professionale.

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae* ceppo bayanus CB16, selezionato a partire da ns collezione

Carattere: Ceppo Bayanus molto resistente all'alcool ed alle condizioni difficili di fermentazione.

Potere alcoligeno:	16% volume di alcool
Resa zucchero/alcool	16,8 gr. di zucchero/l per 1% di alcool in v.
Temperatura di fermentazione	15-30°C e più (in funzione delle condizioni)
Ripresa fermentativa	su vini fino ad un massimo di 14% vol.
Resistenza alla So2	Superiore a 120 mg/l

Produzione di ac.volatile	media 0.20 g/l ac.acetico
Produzione di So2	inferiore a 10 mg/l
Produzione di schiuma	molto scarsa o nulla
Produzione di acetaldeide	molto scarsa o nulla

Caratteristiche fermentative:

CB16 si adatta a condizioni di elevate gradazioni alcoliche, dove altri lieviti terminano l'attività queste cellule resistono all'alcool e continuano a fermentare tutti gli zuccheri presenti.

Possiede cinetica fermentativa piuttosto veloce ed esaurisce completamente gli zuccheri.

Reagisce molto bene in condizioni di fermentazioni difficili, ottimo per la fermentazione di uve ad alto livello zuccherino.

Campo di applicazione:

Essendo un ceppo molto resistente all'alcool, può essere impiegato non solo per la fermentazione di mosti ad alto contenuto zuccherino ma anche per la riattivazione di fermentazioni arrestate.

Note:

L'utilizzo in riprese di arresti fermentativi e rifermentazioni, va subordinato ad una corretta procedura di preparazione del lievito (acclimatazione all'alcool) e di preparazione del vino, integrando la composizione azotata con appositi nutrienti ed, in caso di arresto di fermentazione, allontanando i possibili inibitori di fermentazione presenti (trattamento con cellulosa e scorze di lievito).

Dosi: 15/25 g/hl per vinificazione e 30/40 g/hl per rifermentazioni

Contenuto cellulare: 1gr. di lievito secco contiene 15miliardi di cellule

Modalità: reidratare in mosto a 38°C per 15/30min., agitare ed aggiungere alla massa.

Conservazione e scadenza: Conservare in luogo fresco ed asciutto

Prodotto in esclusiva su ceppo privato.



*Laboratorio Zimotecnico Italiano Srl*

*Società scientifica registrata a Firenze nel 1897*

*Laboratorio Zimotecnico Italiano S.A. FIRENZE C.P.E. Fi/14475 del 04/1897 riformata dal C.C.1942 in Srl Rea FI/93308 del 11/08/1943*

*55041 Camaiore. loc. Capezzano Pianore (LU); Sede Legale: Via Montecavallo 10 - Laboratori: S.S. Sarzanese, 328*

*Rea/LU212629 – tel. 8000.90.235 - E.mail: info@zimotecnico.it - www.enologia.org*