

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	21/08/15/DFD
Ultima Revisione	10/01/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

EASY FRUIT

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito selezionato per vini bianchi intensamente fruttati

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Easy Fruit è un ceppo di lievito selezionato per la capacità di arricchire i vini, nel corso della fermentazione alcolica, di note aromatiche delicate e intense che ricordano frutti come pesca bianca e frutti tropicali (ananas e mango). Garantisce un buon andamento fermentativo con mosti parzialmente chiarificati. Grazie alla capacità del lievito di tollerare un grado alcolico di 14% v/v si ha un rendimento alcolico di 16.6 g di zucchero per 1% alc./vol, con una totale conversione degli zuccheri in alcol. Assicura una bassissima produzione di acidità volatile, inferiore a 0.25 g/l; di acido piruvico e acetaldeide; di anidride solforosa e di schiuma. Grazie alla capacità del lievito di adattarsi ad un range di temperature ampio, nelle fermentazioni a bassa temperatura (14-15°C) si ottengono le migliori caratteristiche aromatiche e qualitative.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca mediterranea per fornire un equilibrio gustativo-tattile, buona struttura e elevate lunghezza aromatica. In particolare il prodotto si può applicare nelle fermentazioni di vitigni Bombino Bianco, Catarratto, Fermentino, Insolita, Garganega, Grecanico, Trebbiano Toscano, Verduzzo, Chardonnay, Pinot e Vioagner garantendone elevate caratteristiche varietali esaltate da una maggiore complessità aromatica.

COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) - Emulsionante: E491 (sorbitan monostearate)

DOSI DI IMPIEGO

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20g/hL

MODALITA' DI UTILIZZO

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura di 38-40°C, in proporzione 1:20 (1 parte di prodotto: 20 parti di acqua), per circa 20 minuti. Successivamente inoculare il lievito reidratato al mosto o al primo pigiato, tenendo conto della temperatura di quest'ultimo per evitare differenze di temperatura superiori a 10°C.

Si precisa che, qualora fosse necessario, si può far acclimatare il lievito alla giusta temperatura utilizzando del mosto prelevato dal serbatoio prima dell'inoculo.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il contenuto in materia secca superiore al 94.5% assicura un'ottima stabilità e conservabilità. Conservare il prodotto nel suo contenitore originale e a temperatura non superiore a 20°C, per garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 10°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	RISULTATI
LIEVITI INDIGENI	U.F.C./ml	<10
BATTERI	U.F.C./ml	<10

CODICE PRODOTTO

0101AD.00016	KG 5
0101AD.00017	KG 0.5
0101AD.00018	KG 10

NOTE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. CE 606/2009 e sue modifiche successive; e al codice enologico internazionale OIV 2009. Il prodotto non presente OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.