

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	29/10/12/DFD
Ultima Revisione	11/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

H2 Fruit

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito selezionato per vini bianchi aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto H2 Fruit è un ceppo di lievito aromatico selezionato per la capacità di produrre elevate quantità di esteri e di prodotti secondari della fermentazione, capace di esaltare le caratteristiche aromatiche di fruttato dei vini. E' particolarmente indicato per la fermentazione di uve a bacca bianca e di uve di varietà neutre o tendenzialmente neutre. In questo caso, grazie al completo corredo enzimatico, vengono liberati composti terpenici in grado di accentuare l'aromaticità del vino. Grazie alla sue proprietà, il ceppo di lievito ha un'ottima prevalenza sui microrganismi indigeni e garantisce un rapido avvio della fermentazione con elevata e veloce moltiplicazione cellulare. Ha una buona tolleranza all'alcol (14.5% alc/vol) e si adatta ad un ampio intervallo di temperatura (14-22°C). Garantisce un rendimento alcolico di 16.9 g di zucchero per 1% alc/vol e una bassissima produzione di prodotti del metabolismo fermentativo, quali acidità volatile (< 0.20 g/L in acido acetico), acido piruvico, acetaldeide e composti solforati. Ha la capacità di convertire tutti gli zuccheri presenti nel mezzo in alcol con una produzione di glicerolo di 5-6 g/L. Alla degustazione tutti i vini prodotti con H2 Fruit risultano essere nettamente più aromatici, con evidenti note di agrumi e frutta tropicale.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca mediterranee per ottenere vini con note fruttate, aromatiche. Garantisce ottimi risultati tecnologici anche nelle vinificazione di varietà neutre e/o tendenzialmente neutre.

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.00053 KG 0.5

0101AD.00056 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.