

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	

H4 Arom

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Vini bianchi ad elevata espressione varietale

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto H4 Arom è un ceppo di lievito selezionato per le vinificazioni di vini ad elevata complessità aromatica. Le ottime capacità fermentative del ceppo assicurano una rapida e regolare fermentazione con una breve fase di latenza e la supremazia sui microrganismi indigeni, anche in condizioni critiche di inquinamento sulle uve o in cantina. Garantisce un buon andamento fermentativo anche su mosti parzialmente chiarificati, ha una buona tolleranza all'alcol (14°alc/vol) ed è adatto anche a fermentazioni condotte a basse temperature (12-14°C), grazie all'ampio intervallo di temperatura a cui si può adattare (12-22°C). Assicura una bassa produzione di acido solfidrico, anidride solforosa, acidità volatile, glicerolo, acetato di etile. Possiede un'elevata capacità autolitica, rilascia infatti grandi quantità di polisaccaridi nel corso dell'affinamento "sur lies". I vini ottenuti con H4 Arom presentano aromi fruttati molto fini che, nel rispetto della tipicità varietale, amplificano la complessità data dagli aromi primari (particolarmente nelle uve ricche di precursori terpenici). In condizioni di buona disponibilità azotata, produce notevoli quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca per ottenere vini ad elevata complessità aromatica. Consente di ottenere vini estremamente fruttati ed aromatici favorendo, in particolar modo nelle varietà ricche in precursori terpenici e tiolici come Sauvignon Blanc, Moscato, Greco bianco, Malvasia, l'espressione e la liberazione degli aromi. Utilizzato anche per valorizzare i mosti di vitigni neutri come Trebbiano, Catarratto, Vermentino, Garganega, conferendo loro delicati sentori di frutta fresca.

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 35-36°C, in proporzione 1:10 (1 parte di prodotto: 10 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.00054 KG 10
0101AD.00055 KG 0.5

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.