

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	

SOLARIS R

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito selezionato per vini rossi intensamente aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Solaris R coniuga le buone caratteristiche fermentative con i caratteri qualitativi ideali per la fermentazione di uve rosse. Grazie ad un rapido avvio della fermentazione e ad un buon insediamento nel mezzo a discapito dei microrganismi indigeni, è adatto a fermentazione condotte senza il controllo della temperatura, con un range di adattabilità del ceppo di 16-30°C. Presenta una buona tolleranza all'alcol (13.8% alc/vol), con una resa media zuccheri/alcol di 16.4 g di zucchero per 1% vol di alcol prodotto. Garantisce una quasi nulla produzione di anidride solforosa, alcoli superiori, idrogeno solforato, acetato di etile e acidità volatile, mentre assicura una media-elevata produzione di glicerolo (6-9 g/l nelle vinificazioni in rosso). Consente di ottenere vini tecnicamente corretti, destinati al consumo giovane e al medio invecchiamento e dotati di note fruttate caratteristiche della frutta fresca (fragola, lampone). Al gusto, i vini fermentati con Solaris R risultano morbidi ed equilibrati.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve rosse per ottenere vini equilibrati e pieni. Solaris R esalta le caratteristiche aromatiche dei vini rossi, contribuendo ad aumentarne le note aromatiche morbide ed equilibrate con sensazioni 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 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.00084 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 presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.