

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	19/10/12/DFD
Ultima Revisione	12/01/18/DFD/RB
Revisione N°003	
<b>Hferm</b> ® Lieviti selezionati di alta qualità	

## WB1

### *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

#### Sicurezza fermentativa e vigore fermentativo

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto WB1 è caratterizzato da un ceppo di lievito neutro con un alto vigore fermentativo anche in condizioni tecnologicamente difficili (assenza del controllo della temperatura, cattivo stato sanitario delle uva, mosti eccessivamente chiarificati, pH elevati, ecc.). Viene assicurata una fermentazione regolare e completa con predominanza del ceppo sui microrganismi indigeni e con la totale conversione degli zuccheri in alcol e un rendimento alcolico di 16.6 g di zuccheri per 1% alc/vol. Si adatta ad un intervallo ampio di temperatura (15-35°C) e presenta una tolleranza all'alcol di 16% alc/vol. L'utilizzo del prodotto limita la formazione di schiuma, alcoli superiori e acido piruvico. WB1 si distingue, nella sua categoria, per una produzione di acidità volatile estremamente bassa (<0.12g/l acido acetico) e per moderati tenori di acetaldeide compatibilmente con le condizioni di fermentazione, consentendo di ottenere vini tecnicamente corretti. In condizioni di fermentazioni caratterizzate da temperature controllate intorno a 18-20°C e buona nutrizione azotata, può produrre sostanze aromatiche tipo esteri e acetati. WB1 permette l'ottenimento di vini bianchi e rossi freschi tecnicamente corretti, leggermente aromatici e ben equilibrati.

#### APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi, tecnicamente corretti, con note aromatiche tipiche del vitigno di origine. Le caratteristiche di WB1 garantiscono universalità di impiego, rispetto delle caratteristiche di tipicità del vitigno di origine, attitudini fermentative in un ampio intervallo di temperatura

#### 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.00058      KG 0.5

0101AD.00060      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 presenta OGM né allergeni. Non disperdere nell'ambiente.