

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

## WB13

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

#### Fermentazioni primarie, rifermentazioni e presa di spuma

##### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto WB13 è caratterizzato da un lievito secco attivo specifico per le fermentazioni di grandi masse, anche in condizioni tecnologicamente difficili (assenza del controllo della temperatura, cattivo stato sanitario delle uve, 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 16.8 g di zuccheri per 1% alc/vol. Si adatta ad un intervallo ampio di temperatura (14-32°C) e presenta una tolleranza all'alcol di 16.9% alc/vol. L'utilizzo del prodotto limita la formazione di schiuma, alcoli superiori e acido piruvico. WB13 si distingue, nella sua categoria, per una produzione di acidità volatile estremamente bassa (<0.15 g/l acido acetico) e per moderati tenori di acetaldeide compatibilmente con le condizioni di fermentazione, consentendo di ottenere vini tecnicamente corretti. La resistenza all'alcol e alle basse temperature, fanno di WB 13 il lievito ideale per le rifermentazioni in autoclave o in bottiglia. E' un ceppo essenzialmente neutro che rispetto le caratteristiche varietali di tutti i vitigni di origine esaltandone le caratteristiche. Infatti, in condizioni di buona disponibilità azotata, può produrre buone quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre. Infine, WB 13 nelle rifermentazioni garantisce chiusure fermentative rapide e senza off flavours.

##### APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato per le vinificazioni di vini bianchi e rossi. Grazie all'elevata resistenza alla gradazione alcolica, non trova rivali nella fermentazione di vini ad elevato tenore alcolico, nella ripresa degli arresti fermentativi e nella presa di spuma. Risulta particolarmente idoneo nelle fermentazioni primarie e secondarie di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti, con note aromatiche tipiche del vitigno di origine. Produzione di vini rossi di pronta beva.

##### 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.00039      KG 0.5  
0101AD.00059      KG 10



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	

#### 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.

Sede legale:  
Piazza Francesco Pizzo, 5  
91025 MARSALA (TP)  
P.IVA 01587470814  
CCIAA TP 92787

☎ 0923 - 991.951  
☎ 0923 - 756.024  
☎ 0923 - 1895381  
@ info@hts-enologia.com  
www.hts-enologia.com

Le indicazioni riportate sulla presente scheda corrispondono, allo stato attuale, alle nostre conoscenze ed esperienze. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cosa, animali, persone, per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

