

|   |                 |
|---|-----------------|
| 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 |                 |

## WD1

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

#### Sicurezza fermentativa e vigore fermentativo

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto WD1 è stato selezionato per la sua dote di buon vigore fermentativo e per la capacità di condurre fermentazioni di grandi masse di vini bianchi e rossi, anche in condizioni difficili. Viene assicurato un rapido e regolare avvio di fermentazione con predominanza sui microrganismi indigeni, anche in condizioni di inquinamento o contaminazione di uva e/o cantina. Esso garantisce la totale conversione degli zuccheri in alcol, una resa alcolica di 16.8 g per 1% alc/vol e una tolleranza all'alcol di 15.2 % alc/vol. Consente un buon andamento fermentativo con mosti parzialmente chiarificati ed si adatta ad un ampio intervallo di temperatura (16-35°C). Non vengono prodotti composti solforati e le formazioni di schiuma, aldeide acetica, alcoli superiori, acido piruvico e acidità volatile (<0.15g/l acido acetico) sono quasi nulle. In condizioni di buona disponibilità azotata, può produrre buone quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre. WD1 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 vinificazione di tutti i tipi di uva a bacca bianca e a bacca rossa, per la produzione di vini bianchi, rosati e rossi; per le fermentazioni di grandi masse di vini, anche in condizioni difficili. Inoltre, risulta particolarmente idoneo per la produzione di vini rossi di pronta beva e nelle fermentazioni primarie di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti e con note aromatiche originali del vitigno.

#### 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.00019      KG 0.5  
0101AD.00025      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.