

Modello	Scheda tecnica
Data Creazione	05/09/14/DFD
Ultima Revisione	10/01/18/DFD/RB
Revisione N°002	
Hferm® Lieviti selezionati di alta qualità	

ZEST S81

Saccharomyces cerevisiae r.f. cerevisiae

Lievito selezionato per vini bianchi intensamente aromatici

CARATTERISTICHE GENERALI

Il prodotto Zest S81 è un ceppo di lievito selezionato per la capacità fermentativa anche in mosti molto limpidi e a basse temperature. E' indicato per le vinificazioni di uve a bacca bianca per l'ottenimento di vini ad elevata intensità e complessità aromatica. Garantisce una breve fase di latenza prima dell'inizio della fermentazione, presenta una tolleranza all'alcol di 14.6° alc/vol ed è adatto alle fermentazioni condotte a basse temperature (13-14°C), grazie alla sua capacità di adattamento ad un range di temperatura compreso tra 13-20°C. Assicura una bassa produzione di acidità volatile, acido solfidrico e acetato di etile. Garantisce un buon adattamento alla naturale composizione in elementi nutritivi del mosto, mette in risalto risultati tecnici di elevato pregio con adeguata alimentazione azotata. I vini ottenuti con Zest S81 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.

Zest S81 è, quindi, il lievito ideale per l'ottenimento di vini moderni dalle elevatissime complessità aromatiche, ove si vuole privilegiare gli aromi di agrumi, pesca e mela verde.

APPLICAZIONI

L'uso del prodotto è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca per ottenere vini con note floreali, fruttate, aromatiche, anche quando viene impiegato su varietà neutre come Catarratto, Trebbiano, Pinot Grigio, Garganega, Prosecco. Esprime il massimo delle sue potenzialità nel mosto provenienti da cultivar molto ricche in precursori terpenici e tiolici, come Sauvignon Blanc, Moscato, Greco bianco, Grillo, Viogner, Malvasia, evidenziandone gli aromi varietali.

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.00020 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.