



# LEP 100

## Lieviti Secchi.

Miscela di lieviti *Saccharomyces cerevisiae*.

Adatto per Pinot Grigio, Prosecco, Chardonnay. Ottimo per la rifermentazione dei Lambruschi e Barbera.

Dosaggio consigliato: da 10 a 20 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

### **CARATTERISTICHE:**

- Ha caratteristiche aromatiche molto marcate, senza però alterare le peculiarità varietali
- Velocità media di fermentazione
- Potere alcoligeno: 14% vol.
- Temperatura di fermentazione consigliata: 18-22 °C

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

### **CONFEZIONI:**

Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 5.

### **DURATA E CONSERVAZIONE:**

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

### **PREPARAZIONE:**

Sciogliere 1 Kg di lievito in 20 litri d'acqua a 37° C per 20 minuti. Aggiungere altrettanto mosto o mosto-vino ed attendere un'ora. Raddoppiare il piede di fermentazione e aggiungere dei fattori di crescita biologici. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare.