



LEP 200

Lieviti Secchi.

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

Ceppo selezionato in Australia, particolarmente adatto per vini bianchi aromatici come Sauvignon Bianco, Traminer, Müller, Soave, Chardonnay, Pinot Bianco, Veltliner, Moscato, Prosecco, etc. Eccellente per la spumantizzazione sia con metodo classico che Charmat.

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:

- Ceppo fortemente aromatico ad elevata attività tiolica, favorisce la produzione di aromi di agrumi, in particolare pompelmo, aromi di ananas e frutto della passione
- Ottima attività fermentativa
- Temperatura di fermentazione: 13°-22 °C
- Potere alcoligeno: 16% vol.
- Bassa produzione di solfiti

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 0,5.

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 volume del piede di fermentazione e aggiungere dei fattori di crescita biologici. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare.