



LEP 33 A

Lieviti Secchi.

Lievito *Saccharomyces bayanus*.

Indicato soprattutto per la spumantizzazione, sia con metodo Charmat che con metodo classico. Particolarmente adatto per mosti ad elevato contenuto zuccherino, come vini passiti ed Amarone.

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:

- Ottima produzione di glicerina
- Rendimento in alcool: 16% vol.
- Tolleranza all'alcol fino al 18% vol.
- Capacità fermentativa a basse temperature
- Basso consumo di sali ammoniacali, bassa produzione di acidità volatile, sensibile alla nutrizione ipervitaminica
- Riduce l'acido acetico
- 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 quindi il volume del piede di fermentazione e aggiungere dei fattori di crescita biologici. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare.