



LEP 55

Lieviti Secchi.

Miscela di lievito *Saccharomyces cerevisiae* e *bayanus*.

Particolarmente adatto per i vini bianchi come Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Verduzzo, Trebbiano, Soave e per spumantizzazione di Prosecco e Chardonnay. Dona molta finezza ed eleganza nei profumi esaltando gli aromi floreali e fruttati.

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
- Capacità fermentativa a basse temperature (14-18 °C)
- Limitata richiesta di azoto
- Bassa produzione di acidità volatile
- Tolleranza all'alcool: fino al 16% vol.

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. Poi raddoppiare la massa associando dei fattori di crescita biologici. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare