

## LIEVITI



# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVIAE*

## COMPOSIZIONE



Lievito selezionato per uso enologico; ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.

## CARATTERISTICHE



CLASSIC AROM è un ceppo "aromatico" di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua attività metabolica portata alla produzione di esteri ed altre componenti secondarie della fermentazione in un'espressione bilanciata di dolci note floreali. Il profilo aromatico ottenibile è delicato e fine ed è adatto alla valorizzazione anche di prodotti neutri, rendendo distintivo l'impatto olfattivo. La buona resistenza all'alcol, all'anidride solforosa ed alle basse temperature di fermentazione (è un ceppo attivo già da 14°C circa), permette di ottenere fermentazioni regolari, costanti e complete.

## IMPIEGHI



CLASSIC AROM trova applicazione qualora si desideri distinguere le caratteristiche aromatiche del prodotto. In particolare è consigliato nella fermentazione di mosti bianchi e rosati. È inoltre indicato per la produzione di particolari vini rossi aromatici, rossi giovani e novelli. Risultati organolettici di particolare interesse aromatico sono stati ottenuti in presa di spuma, nell'elaborazione di vini frizzanti.

Per l'impiego di CLASSIC AROM attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## LIEVITI



# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## MODALITÀ D'USO



Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura.

Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e dev'essere accuratamente arieggiato; in questa fase si consiglia l'uso di attivanti di fermentazione complessi come V ACTIV PREMIUM®.

Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare. È consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.

Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sull'ottimizzazione dell'uso dei lieviti, consultare il nostro servizio tecnico e le procedure ufficiali.

## DOSI



10-20 fino a 25 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi, rosati e rossi;  
20-30 g/hL per la produzione di vini frizzanti.

## CONFEZIONI



Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g e da 15 kg.

## CONSERVAZIONE



Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta.  
Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.

## PERICOLOSITÀ



In base alla legislazione europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.