

LIEVITI



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOSIZIONE



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

CARATTERISTICHE



CLASSIC BAYANUS è un ceppo di *Saccharomyces bayanus* selezionato nella zona dello Champagne per le caratteristiche di finezza e qualità che trasferisce ai vini da esso fermentati.

Fisiologicamente è caratterizzato da una ottima resistenza all'alcol, all'anidride solforosa, alla sovrapressione e a tutte le condizioni di fermentazione difficili.

Queste caratteristiche permettono una rapida prevalenza sui lieviti indigeni presenti nel mezzo ed una finezza aromatica di grande interesse.

IMPIEGHI



Date le sue caratteristiche CLASSIC BAYANUS è particolarmente consigliato per la produzione dei vini frizzanti e spumanti elaborati in bottiglia o in autoclave.

Grazie alla sua regolarità fermentativa, pulizia e resistenza all'alcol, trova un impiego interessante nelle fermentazioni primarie di mosti bianchi, rossi anche di prodotti ad elevata gradazione alcolica dove è consigliato operare come riportato nelle apposite procedure di fermentazione sequenziale.

In autoclave, è la soluzione ideale per realizzare coinoculi personalizzati di più ceppi.

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

LIEVITI



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

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 sul corretto utilizzo di CLASSIC BAYANUS in fermentazione primaria, rifermentazione e negli arresti di fermentazione, consultare le apposite procedure disponibili attraverso il nostro servizio tecnico.

DOSI



10-20 fino a 25 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi e rossi,
20-30 g/hL in rifermentazione e in presa di spuma,
20-30 g/hL per vini passiti e ad alta gradazione alcolica, secondo quanto indicato nella procedura di fermentazione sequenziale;
50-100 g/hL negli arresti di fermentazione.

CONFEZIONI



Poliaccoppato 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.