



PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS



COMPOSIZIONE

Lievito selezionato per uso enologico ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces bayanus* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.



CARATTERISTICHE

PREMIUM® FRUCTO è un ceppo di *Saccharomyces bayanus* particolarmente resistente all'alcool, all'anidride solforosa e alle diverse condizioni di pH e temperatura; tuttavia la caratteristica di maggior interesse è la sua capacità di assimilazione del fruttosio sensibilmente maggiore rispetto ai ceppi di lievito enologico presenti sul mercato. È noto infatti che negli arresti fermentativi l'esoso residuo è il fruttosio, che risulta di norma più difficilmente assimilabile dal lievito. La particolare fisiologia è stata oggetto di un'ampia sperimentazione svolta da Enologica Vason anche in collaborazione con l'ENSAM di Montpellier.



IMPIEGHI

Per le sue caratteristiche il PREMIUM® FRUCTO è consigliato per mosti-vini che hanno subito un arresto fermentativo o nel caso di fermentazioni stentate. Se ne consiglia l'uso come prevenzione degli arresti fermentativi nel caso dell'elaborazione di vini ad alta gradazione alcolica. In tal caso l'utilizzo di PREMIUM® FRUCTO come secondo lievito nelle fermentazioni sequenziali, permette di raggiungere risultati qualitativi eccellenti anche nelle condizioni più difficili.

Per l'impiego di PREMIUM® FRUCTO attenersi alle norme di legge vigenti in materia.



PREMIUM® FRUCTO

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



DOSI

50-100 g/hL negli arresti di fermentazione;

20-30 g/hL per vini passiti e ad alta gradazione alcolica, a seconda delle indicazioni contenute nella procedura di fermentazione sequenziale.



CONFEZIONI

Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g e sacchi da 10 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 normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.