SCHEDA TECNICA DEL: 27/05/2024

VIW® FRESH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

PRODOTTO

Lievito secco attivo selezionato per uso enologico.

CARATTERISTICHE

VIW® FRESH è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ideale per la produzione di vini bianchi e rosati di grande classe ed eleganza, con fermentazioni pulite, condotte a 13-20°C.
Oltre all'elevata vigoria fermentativa e tolleranza alla pressione, la selezione ha evidenziato anche la capacità di esaltare l'aromaticità dei vini con note aromatiche floreali fresche, ma dolci.
Contribuisce in modo interessante a una discreta ampiezza e presenza al palato, soprattutto se mantenuto in lisi per qualche tempo post fermentazione alcolica.
VIW® FRESH presenta un'ottima resistenza all'alcool, alle basse temperature (13°) e all'anidride solforosa.

IMPIEGHI

Date le sue caratteristiche, VIW® FRESH è particolarmente consigliato per le fermentazioni primarie, in tutti i casi in cui si desideri esprimere le caratteristiche varietali dell'uva prediligendo la freschezza e la complessità aromatica su bianchi e rosati.
In presenza di un'adeguata componente nutrizionale, VIW® FRESH porta egregiamente a conclusione fermentazioni condotte su mosti dalla concentrazione osmotica elevata. A tal proposito si suggerisce l'impiego in prossimità dell'inoculo di SMARTVIN® ACTIV o di V STARTER TF.
Impiegabile anche per realizzare frizzanti e spumanti fruttati e ben espressi.

Per l'impiego di VIW® FRESH attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

LIEVITI

VIW® FRESH

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. E' consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.
Inoculo diretto – VIW® FRESH, se impiegato congiuntamente al nutriente X-PRO® VERVE, può essere inoculato "a secco" direttamente in mosto (15-20°C), senza la tradizionale reidratazione. In presenza di 20 g/hL di X-PRO® VERVE risulta quindi un "ceppo a inoculo diretto".

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 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi e rosati.
20 g/hL per le prese di spuma.

CONFEZIONI

Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g.

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.

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com