

Aleaferm 0-12



COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*
Contiene monostearato di sorbitano E491.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: piccoli bastoncini di colore beige, dal caratteristico odore.

SPECIFICHE GARANTITE

- Lieviti totali > 10 miliardi/g
- Lieviti vitali > 10 miliardi/g
- Muffe < 103 ufc/g
- Batteri lattici < 105 ufc/g
- Materia secca: min. 93%

ALEAFERM 0-12 è un lievito consigliato per la produzione di vini freschi, di pronta beva, con sentori fruttati e persistenti. Le sue caratteristiche fermentative lo rendono ideale anche per la produzione di novelli e vini in cui si ricerchi una riduzione della sensazione astringente dovuta ai tannini. Contribuisce alla stabilizzazione del colore in vini giovani.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO ₂ Tolleranza	H ₂ S Produzione
Buona	Media	13,80 %vol	15-28 °C	< 150 mg/l	Assente

APPLICAZIONI

ALEAFERM 0-12 è un lievito indicato per la produzione di vini giovani, rossi e rosati. La sua capacità di riduzione della sensazione tannica lo rende idoneo anche in caso di fermentazione di uve non perfettamente mature. Particolarmente indicato anche per la produzione di novelli e basi per frizzanti e spumanti rosati.

DOSAGGI CONSIGLIATI

15-25 g/hl su mosti. In caso di mosti inquinati è possibile aumentare le dosi di impiego.

MODALITA' D'USO

Reidratare la dose di **Aleaferm 0-12** in acqua tiepida (in rapporto 1:10), temperatura compresa fra 36° e 38°C, alla quale è stato aggiunto al 50 % mosto o MCR fino a un dosaggio di 50 g/l di zuccheri, attendere 15 minuti e mescolare, sciogliendo eventuali grumi. Quindi inoculare dal basso nella massa da fermentare ed effettuare un rimontaggio. Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra riportate garantisce la massima vitalità del lievito reidratato

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g Sacco 10 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (possibilmente in ambiente refrigerato a 4°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato; consumare rapidamente.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex