

# Aleaferm C x U WHITE



## COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae ex. Rf Bayanus*.  
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 CxU WHITE** è un lievito crio tollerante, con elevata resistenza all'alcol. Possiede un'ottima cinetica fermentativa con un avvio rapido della fermentazione; se adeguatamente nutrito, è in grado di fermentare anche i mosti difficili, esaltando le caratteristiche varietali del vitigno. Bassa produzione di acidità volatile e bassa produzione di acetaldeide e composti solforati.

Carattere pof(-): non produce vinil-fenoli, spiccata attività enzimatica - glucosidasi.

| FERMENTATION SPEED | NITROGEN REQUIREMENT | SO <sub>2</sub> TOLERANCE | ALCOOL TOLERANCE | FERMENTATION T °C | H <sub>2</sub> S PRODUCTION |
|--------------------|----------------------|---------------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|
| ★★★                | ★★/★★★★              | > 150 mg/L                | 16,00 %vol       | 13-25 °C          | /                           |

/ ABSENT ★LOW ★★MEDIUM ★★★HIGH

## APPLICAZIONI

**ALEAFERM CxU WHITE** è un lievito indicato per vini in cui si vogliono esaltare le peculiarità aromatiche, le note varietali e floreali. Nei vini bianchi esalta la finezza e la complessità aromatica, contribuendo anche all'equilibrio gustativo, ideale per produrre vini bianchi e rosati senza aggiunta di solfiti.

## 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 C x U WHITE** 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

## 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.



**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.





**ALEA**  
Evolution

Via Sandro Pertini, 12  
40062 Molinella (BO) - ITALIA  
Tel. +39 051 88 7052  
+39 346 58 33 882  
info@alea-evolution.com  
alea-evolution@pec.it  
alea-evolution.com  
CF - P.IVA 02944251202  
Cod. REA BO-479327  
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

