

Aleaferm CHM



COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae ex. Rf Bayesianus*.
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 CHM è un lievito particolarmente indicato per le rifermentazioni, gli arresti fermentativi e le prese di spuma. La sua elevata tolleranza all'alcol lo rende indicato anche per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica. Scarso produttore di schiuma, possiede una limitata capacità di flocculazione.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO ₂ Tolleranza	H ₂ S Produzione
Buona	Bassa	14,90 %vol	10-30 °C	< 150 mg/l	Assente

APPLICAZIONI

ALEAFERM CHM è un lievito indicato per la produzione di vini frizzanti e spumanti, nei quali si ricerchi la sicurezza fermentativa e un equilibrio organolettico. Esalta la complessità aromatica, apportando aromi fermentativi freschi e floreali contribuendo anche ad esaltare le peculiarità aromatiche del prodotto di partenza.

Indicato anche negli arresti di fermentazione.

DOSAGGI CONSIGLIATI

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

MODALITA' D'USO

Reidratare le dosi di **Aleaferm CHM** 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

The logo for ALEA Evolution features the word "ALEA" in a bold, purple, sans-serif font, with "Evolution" in a smaller, green, sans-serif font below it. To the left of the text is a graphic of several 3D cubes in shades of grey, yellow, purple, and green, arranged in a grid-like pattern.

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.

