

Aleaferm PRO-191



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 PRO-191 è caratterizzato dalla capacità di produrre livelli bassissimi di SO₂ e H₂S. Pertanto, è adatto alla vinificazione di tutti i vini giovani e freschi, nonché alla presa di spuma di vini varietali. Garantisce un andamento fermentativo rapido e regolare, con una ridotta produzione di acidità volatile e praticamente nulla composti solforati.

| Velocità Fermentativa | Richiesta Nutrizionale | Alcool Tolleranza | Range T° Fermentazione | SO ₂ Tolleranza | H ₂ S Produzione |
|-----------------------|------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Buona | Bassa | 16 %vol | 12-30 °C | < 100 mg/l | Assente |

APPLICAZIONI

Indicato per la produzione di vini e spumanti giovani e freschi, con bassi tenori di anidride solforosa o SO₂ FREE.

Indicato per vinificazioni a bassa temperatura di vini frizzanti e spumanti metodo Charmat dove si ricerca la pulizia olfattiva e l'esaltazione delle note floreali fruttate e varietali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- 15-25 g/hL su mosti. In caso di mosti inquinati aumentare le dosi di impiego.
- 10-20 g/hL in presa di spuma

MODALITA' D'USO

Reidratare la dose di **Aleaferm PRO-191** in 10 volte il suo peso di acqua pura preferibilmente microfiltrata a temperatura di 36-38°C.

Per aumentare la resistenza del lievito e diminuire la produzione di acidità volatile, utilizzare un nutriente organico specifico (**Aleavit Sprint**) in dose 200-400 g/kg di lievito secco.

Mescolare delicatamente e attendere 15-20 minuti, quindi mescolare ancora. Aggiungere gradualmente mosto d'uva (possibilmente pulito o filtrato) e attendere l'inizio della fermentazione.

La differenza di temperatura tra la sospensione di lievito e il mosto da inoculare deve essere inferiore a 10°C.

Aggiungere la sospensione di lievito al mosto all'inizio del riempimento della vasca e omogeneizzare con cura. Utilizzare sempre contenitori inerti e puliti.

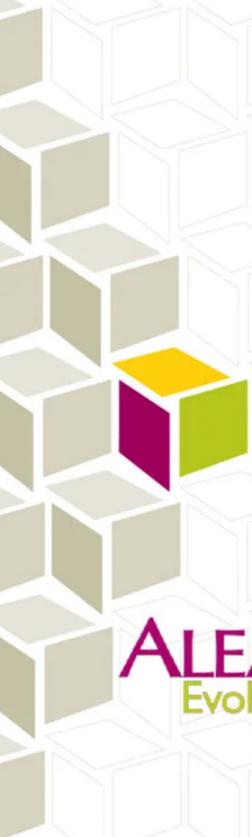
CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex



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.

