

# Aleaferm NATUSPARK

## M1



### COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*

### 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%

| Velocità Fermentativa | Richiesta Nutrizionale | Alcool Tolleranza | Range T° Fermentazione | SO <sub>2</sub> Tolleranza | H <sub>2</sub> S Produzione |
|-----------------------|------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Buona                 | Bassa                  | 14,20 %vol        | 10-30 °C               | < 150 mg/l                 | Assente                     |

### APPLICAZIONI

ALEAFERM NATUSPARK M1 è un lievito biologico, 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 la dose di ALEAFERM NATUSPARK M1 in acqua tiepida (in rapporto 1:10), temperatura compresa fra 36° e 38°C, alla quale è stato aggiunto al 50 % mosto o MCR (biologici) 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.

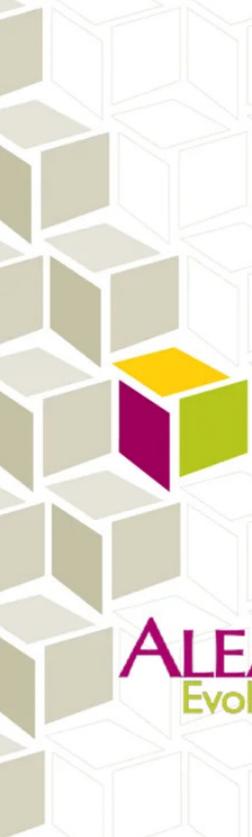
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato; consumare rapidamente.

**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.



**Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68**  
**Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex**  
**Prodotto idoneo alla produzione di Vini Biologici, ai sensi del Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg**  
**UE 2018/848, Reg. UE 2021/1165 e D.M. 8 Maggio 2018**  
**Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004**  
**Operatore controllato N. 48194**



**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.

