

# Aleaferm FLAVOUR



## 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 FLAVOUR** possiede buone capacità di produzione di aromi fermentativi, in particolari di esteri ed acetati. Apporta note aromatiche di frutti a bacca rossa ed aumenta l'eleganza del profilo organolettico

FERMENTATION SPEED	NITROGEN REQUIREMENT	SO <sub>2</sub> TOLERANCE	ALCOOL TOLERANCE	FERMENTATION T °C	H <sub>2</sub> S PRODUCTION
★★	★★★	< 120 mg/L	13,80 %vol	15-28 °C	★

★LOW ★★MEDIUM ★★★HIGH

## APPLICAZIONI

**ALEAFERM FLAVOUR** è un ceppo idoneo alla produzione di vini rosati e rossi giovani, dall'intenso profilo aromatico e dalla elevata tonalità colorante. Indicato anche per impiego in presa di spuma e ri-fermentazioni.

## 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 FLAVOUR** 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

