

# Aleaferm SMART



## COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* + *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 SMART** possiede una buona cinetica fermentativa e non ha elevate esigenze nutrizionali. La sua elevata resistenza all'alcool e la sua velocità fermentativa lo rendono idoneo per tutte le fermentazioni in condizioni difficili.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO <sub>2</sub> Tolleranza	H <sub>2</sub> S Produzione
Buona	Media	15,00 %vol	13-25 °C	< 120 mg/l	Scarsa

## APPLICAZIONI

**ALEAFERM SMART** è un lievito indicato per arresti di fermentazione e ri-fermentazioni. Grazie alla sua elevata vigoria ed alla fase di latenza particolarmente breve è particolarmente consigliato sulle masse caratterizzate da forti inquinamenti microbiologici e per mosti derivanti da uve passite.

## 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 SMART** 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 5 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**

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.

