

Aleaferm THIOL



COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *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 THIOL è un lievito crio tollerante, con buona resistenza all'alcol. Possiede un'ottima cinetica fermentativa con un avvio rapido della fermentazione; la sua attività carbossisulfurbetaliasica permette la sintesi ottimale di aromi tiolici, esaltando il profilo aromatico primario e varietale tipico del vitigno. Bassa produzione di acidità volatile e bassa produzione di fenoli volatili e composti solforati.

FERMENTATION SPEED	NITROGEN REQUIREMENT	SO ₂ TOLERANCE	ALCOOL TOLERANCE	FERMENTATION T °C	H ₂ S PRODUCTION
★★★	★★	> 150 mg/L	15,20 %vol	13-25 °C	★

/ ABSENT ★LOW ★★MEDIUM ★★★HIGH

APPLICAZIONI

ALEAFERM THIOL è un lievito indicato per la produzione di grandi vini, nei quali si voglia esaltare la complessità aromatica e la tipicità del vitigno. Integra in maniera armonica note floreali (bosso, ginestra, ...), agrumate (pompelmo) e tropicali (frutto della passione).

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 THIOL** 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



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.

