

Aleaferm GRANDAROM

B



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 GRANDAROM B è un lievito crio tollerante, con elevata resistenza all'alcol. Possiede un'ottima cinetica fermentativa con un avvio rapido della fermentazione; se adeguatamente nutrito, contribuisce alla creazione di vini aromatici (sviluppo di 4MMP e 3MH) ed esaltare le caratteristiche varietali del vitigno.

Carattere pof(-): non produce vinil-fenoli.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO ₂ Tolleranza	H ₂ S Produzione
Buona	Bassa	16,50 %vol	10-23 °C	< 150 mg/l	Assente

APPLICAZIONI

ALEAFERM GRANDAROM B è un lievito indicato per vini in cui si vogliono esaltare le peculiarità aromatiche, con note agrumate e di frutta tropicale. Nei vini bianchi esalta la finezza e la complessità aromatica, contribuendo anche all'equilibrio gustativo. Consigliato per Pinot Grigio, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

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 GRANDAROM B** 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

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (possibilmente in ambiente refrigerato a 4°C), asciutto e



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.



ventilato.

onfezione 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



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.

