

Aleaferm CRIO



COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae ex. Rf Bayesianus*.
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 CRIO è un lievito specificatamente consigliato per fermentazioni a basse temperature (< 15°C), con elevata capacità di esaltazione delle caratteristiche aromatiche delle uve e dei mosti. La sua esigenza nutrizionale aumenta a temperature molto basse e, se adeguatamente nutrito, esalta le caratteristiche varietali del vitigno, sviluppando aromi di fruttati o floreali, in funzione della base di partenza. 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	14,50 %vol	10-25 °C	★

★LOW ★★MEDIUM ★★★HIGH

APPLICAZIONI

ALEAFERM CRIO è un lievito indicato per tutti i vini in cui si vogliono esaltare le peculiarità aromatiche, le note fruttate e floreali. Nei vini bianchi esalta l'eleganza e la complessità aromatica, contribuendo anche all'equilibrio gustativo; nei rossi e nei rosati esalta le note fruttate e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Ideale per vini giovani e di pronta beva, ma anche per vini dal profilo aromatico complesso e di media struttura.

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 CRIO** 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 100 g Sacchetto 500 g Sacco 10 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

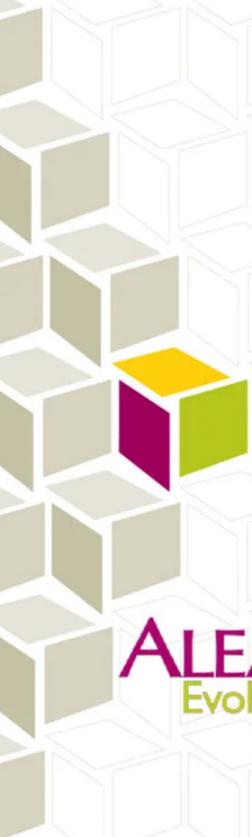
Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (possibilmente in ambiente refrigerato a 4°C), asciutto e ventilato.



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



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.

