

Aleaferm C x U RED



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 CxU RED si caratterizza per una cinetica fermentativa molto regolare, mediamente influenzato dalla bassa temperatura, acidità volatile particolarmente contenuta, bassa produzione di SO₂ con elevato rapporto libera/totale, minima acetaldeide, medio malico residuale. Si caratterizza anche per la capacità ad estrarre flavonoidi totali, sia come tannini che antociani, consentendo una elevata e stabile intensità colorante.

FERMENTATION SPEED	NITROGEN REQUIREMENT	SO ₂ TOLERANCE	ALCOOL TOLERANCE	FERMENTATION T °C	H ₂ S PRODUCTION
★★★	★/★★	< 150 mg/L	17,00 %vol	15-28 °C	★

★LOW **MEDIUM ★★★HIGH

APPLICAZIONI

ALEAFERM CxU RED ha quindi tutte le caratteristiche per esaltare nella fermentazione l'intero patrimonio di sostanze complementi che evolveranno in affinamento fino a creare dei grandi rossi ideali per la vinificazione di vini rossi senza aggiunta di solfiti e dove si ricerca una stabilità del colore.

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 C x U RED** 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 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.

