

Aleaferm SPARK EB2



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 SPARK EB2 è un lievito particolarmente indicato per la produzione di vini Frizzanti e Spumanti dal profilo aromatico floreale. La sua elevata tolleranza all'alcol lo rende indicato anche per la produzione di vini ad elevata gradazione alcolica. Scarso produttore di schiuma, possiede una limitata capacità di flocculazione.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO ₂ Tolleranza	H ₂ S Produzione
Buona	Media	14,80 %vol	12-28 °C	> 150 mg/l	Bassa

APPLICAZIONI

ALEAFERM SPARK EB2 è un lievito indicato per la produzione di vini frizzanti e spumanti nei quali si voglia esaltare e peculiarità aromatiche, le note varietali e floreali.

Le sue caratteristiche lo rendono idoneo anche all'impiego in rifermentazione e nei casi di arresti di fermentazione.

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 SPARK EB2** 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

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex