

Aleaferm PDM



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 PDM è un lievito particolarmente indicato per le prese di spuma in bottiglia, secondo il *Metodo Classico*. 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 | Bassa | 14,90 %vol | 12-25 °C | < 120 mg/l | Assente |

APPLICAZIONI

ALEAFERM PDM è un lievito indicato per la produzione di vini spumanti di qualità, nei quali si ricerchi la sicurezza fermentativa, una buona struttura ed un perlage adeguato e persistente. Esalta la complessità aromatica, apportando aromi secondari (crosta di pane) contribuendo anche ad esaltare le peculiarità aromatiche del prodotto di partenza.

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

