

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



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.

