

Aleaferm CUVEE



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 CUVEE è un lievito varietale, specificatamente consigliato per fermentazioni a basse temperature (< 15°C). La sua esigenza nutrizionale aumenta a temperature molto basse e, se adeguatamente nutrito, esalta il profilo aromatico primario e varietale tipico del vitigno, sviluppando aromi di frutta tropicale e frutta matura.

| Velocità Fermentativa | Richiesta Nutrizionale | Alcool Tolleranza | Range T° Fermentazione | SO ₂ Tolleranza | H ₂ S Produzione |
|-----------------------|------------------------|-------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Buona | Media | 15,00 %vol | 12-23 °C | > 150 mg/l | Assente |

APPLICAZIONI

ALEAFERM CUVEE è un lievito indicato per Moscati e per tutti i vini in cui si vogliono esaltare le peculiarità aromatiche, le note fruttate e mature. Nei vini bianchi esalta l'eleganza e la complessità aromatica, contribuendo anche all'equilibrio gustativo. 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 CUVEE** 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