

Aleaferm SPARK EB3



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 EB3 è un lievito particolarmente indicato per la produzione di vini Frizzanti e Spumanti dal profilo aromatico complesso; la sua attività carbossisulfurbetaliasica permette la sintesi ottimale di aromi tiolici, esaltando il profilo aromatico primario e varietale tipico del vitigno. 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	15,00 %vol	12-25 °C	> 120 mg/l	Bassa

APPLICAZIONI

ALEAFERM SPARK EB3 è un lievito indicato per la produzione di vini frizzanti e spumanti nei quali si voglia esaltare l'eleganza e la complessità aromatica, contribuendo al contempo anche all'equilibrio gustativo. Integra in maniera armonica note agrumate (pompelmo) e tropicali (frutto della passione).

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 EB3** 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