

# Aleaferm C



## COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae*  
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 C** possiede una buona cinetica fermentativa e non ha elevate esigenze nutrizionali. Bassa produzione di schiuma, rispetta l'espressione varietale delle uve. Contribuisce all'estrazione ed alla stabilizzazione dei polifenoli. Basso produttore di composti solforati e di acidità volatile, possiede una buona resistenza a dosi di anidride solforosa elevate.

Velocità Fermentativa	Richiesta Nutrizionale	Alcool Tolleranza	Range T° Fermentazione	SO <sub>2</sub> Tolleranza	H <sub>2</sub> S Produzione
Buona	Media	13,20 %vol	15-30 °C	> 120 mg/l	Bassa

## APPLICAZIONI

**ALEAFERM C** è un lievito indicato per fermentazioni in assenza di controllo della temperatura, in particolare rossi e rosati. Grazie alla sua elevata vigoria ed alla fase di latenza particolarmente breve, ne è particolarmente consigliato l'impiego sulle masse con forti inquinamenti microbiologici.

## 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 C** 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**