

Vinoferm Basic

Caratteristiche Generali

La linea Vinoferm Basic Essedielle nasce dall'esigenza di offrire alle cantine un lievito versatile con un ottimo rapporto qualità/prezzo che assicuri fermentazioni complete e prive di difetti.

Vinoferm Basic bayanus e Basic cerevisiae sono ceppi neutri, che rispettano la tipicità del vitigno ed hanno modeste richieste di nutrienti senza sacrificare il bouquet del prodotto finito.

Caratteristiche Tecnologiche

-Vinoferm Basic bayanus

Temperatura di fermentazione 14-30 °C

Potere alcoligeno 17% alc./vol

Alta resistenza alla SO₂

Bassa produzione di acidità volatile

Consumo totale zuccheri

Debole produzione di composti solforati

-Vinoferm Basic cerevisiae

Temperatura di fermentazione 17-35 °C

Potere alcoligeno 15% alc./vol

Alta resistenza alla SO₂

Debole produzione di composti solforati

Alta produzione di glicerolo

Consumo totale zuccheri

Impiego e modalità d'uso

20-30 g/hl, aumentare il dosaggio a 40 g/hl in caso di mosti particolarmente inquinati o particolarmente ricchi in zuccheri.

Reidratare secondo protocollo ed aggiungere al mosto possibilmente in fase di rimontaggio.

Confezione e conservazione

Pacchetto da 0,5 kg, Bulk da 10 kg.

La sua elevata sostanza secca assicura un'ottima conservazione nel suo imballaggio originale al di sotto di 20°C. Per periodi prolungati si consiglia una temperatura inferiore ai 10 °C

Rev.4/ 07.2014

