



# Wine

## VINOFORM® CHARDONNAY

### Caratteristiche Generali

Il lievito Vinoform® Chardonnay è frutto di un lungo lavoro atto a selezionare un lievito che fosse particolarmente adatto a fermentare uvaggi di Chardonnay e Pinot Grigio/Bianco. Il frutto del lavoro di selezione ha portato a scegliere il ceppo più predisposto ad esaltare al massimo le tipicità di questi vitigni. Vinoform® Chardonnay assicura, oltre al profilo aromatico ottimale, anche una cinetica di fermentazione regolare e grande capacità di prevalere sui lieviti indigeni, assicurando fermentazioni complete e prive di difetti. Vinoform® Chardonnay risulta indicato anche per la produzione di spumanti con metodo Classico o Charmat, con una buona capacità di mantenere le sue peculiarità e la sua caratterizzazione varietale anche in spumantizzazione.

### Caratteristiche tecnologiche

- Medio tempo di latenza;
- Regolare cinetica di fermentazione;
- Temperatura di fermentazione 12 - 30°C;
- Rendimento alcolico: 16,5 g/l di zucchero per 1% alc./vol.;
- Tolleranza all'alcool 16% alc./vol.;
- Bassa richiesta di nutrienti.

### Impiego e modalità d'uso

1. Aggiungere in acqua tiepida (35 - 40°C) in rapporto 1:10 ed attendere 15 minuti, agitare delicatamente;
2. Aggiungere mosto per un terzo in volume della sospensione di acqua e lievito, agitare delicatamente ed attendere 15 minuti;
3. Inoculare il lievito nella massa, avendo cura che la differenza di temperatura fra il mosto e la sospensione di lievito non sia superiore a 10°C.

Dosaggio: da 20 a 30 gr/hl, a seconda del tipo di impiego e del giudizio dell'enologo.

### Confezione e Conservazione

Sacchetti sottovuoto da 0.5 kg, bulk da 10 kg. Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, possibilmente ad una temperatura di 10°C.

Rev.7/03.2019

