CRIOFERM

LIEVITI

Enologia

Caratteristiche generali

Crioferm è un ceppo di lievito ibrido attentamente selezionato per la produzione di vini bianchi di alta qualità e complessità aromatica. La sua notevole capacità di enfatizzare gli aromi tiolici, come il pompelmo e il frutto della passione, insieme a una produzione eccezionalmente elevata di esteri, conferisce ai vini un profilo aromatico straordinariamente ricco e sofisticato.

Benefici principali:

- Enfasi sugli aromi tiolici: Crioferm eccelle nell'esaltare gli aromi tiolici, contribuendo a creare vini con note distintive di pompelmo e frutto della passione;
- Fermentazione a bassa temperatura: questo ceppo di lievito è in grado di fermentare a temperature molto basse, mantenendo allo stesso tempo una cinetica di fermentazione stabile;
- Adattabilità a una variegata gamma di vitigni: Crioferm si presta bene a una vasta gamma di vitigni, tra cui Chardonnay, Trebbiano, Soave, Muller Thurgau, Malvasia, Moscato e Verdicchio. Esalta le caratteristiche degli uvaggi aromatici e conferisce complessità ai vini ottenuti da vitigni meno aromatici.

Caratteristiche tecnologiche

- POF (-);
- Breve tempo di latenza;
- Temperatura di fermentazione: 11°-15°C (caldamente consigliato il controllo di temperatura durante la fermentazione);
- Tolleranza alcool: 16% alc/vol;
- Ottima tolleranza alla SO2 (fino a 50 mg/l libera);
- Produzione glicerolo 6 g/l c.a.;
- Basso fabbisogno azotato.

Composizione

Saccharomyces cerevisiae

Dosaggio

Da 20 a 30 g/hl, a seconda del tipo di impiego e del giudizio dell'enologo.

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.

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE

Confezione e conservazione

Sacchetti sottovuoto da 0.100 kg, 0.500 kg, bulk da 10 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, possibilmente ad una temperatura di 10°C.

Rev. 09/10.2023

Enologia

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com