GREENFERM

LIEVITI

Caratteristiche generali

Greenferm è un lievito secco attivo del ceppo *Saccharomyces bayanus*, prodotto esclusivamente da materia prima biologica e che rispetta i requisiti biologici stabiliti dal regolamento europeo n. 834/2007 il n. 889/2009. Questo ceppo di lievito è stato sviluppato per la produzione di vini bianchi e rossi di alta qualità. Ecco alcune delle sue principali caratteristiche e funzioni:

- Versatilità: Greenferm è noto per la sua versatilità e la capacità di adattarsi a substrati difficili. Questo lo rende adatto non solo alla fermentazione principale dei mosti, ma anche alle rifermentazioni, sia in bottiglia che in vasca;
- Cinetiche fermentative regolari: questo lievito offre una cinetica fermentativa regolare che prosegue fino al completo consumo degli zuccheri residui nel mosto. Questo è importante per garantire che la fermentazione avvenga in modo completo e uniforme, evitando difetti nel vino;
- Parametri tecnici: Greenferm ha una temperatura di fermentazione ideale compresa tra 15 e 22 °C, con un picco di espressione tra 16 e 17 °C. È in grado di tollerare un contenuto alcolico fino al 15,5% di alcool per volume, il che lo rende adatto per la produzione di vini più alcolici;
- Riavvii di fermentazione: questo lievito è anche una scelta eccellente per i riavvii di fermentazione, che possono essere necessari in situazioni in cui la fermentazione si è interrotta prematuramente.

Bio

Caratteristiche tecnologiche

- Temperature di fermentazione: 15-22 °C (massima espressione tra 16 e 17 °C);
- Tolleranza all'alccol: 15,5% alc./vol.;
- Bassa produzione di acidità volatile;
- Buona resistenza alla SO2;
- Il fabbisogno nutrizionale è abbastanza elevato: aggiungere durante la fermentazione Sali minerali, Greenfeed e Greenmix.

Composizione

Saccharomyces bayanus

Dosaggio

Da 20 a 40 g/hl, a seconda del tipo di impiego e del giudizio dell'enologo.

Modalità d'uso

Reidratare secondo protocollo.

Confezione e conservazione

Sacchetto sottovuoto da 0,500 kg.
Conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto, possibilmente ad una temperatura di 10 °C.

Rev. 10/11.2023

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

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE