VINOFERM AROMA

LIEVITI

Enologia

Caratteristiche generali

Vinoferm Aroma è un ceppo di lievito selezionato utilizzato nella produzione di vini con un profilo aromatico giovane e fresco. Alcune informazioni importanti su questo prodotto:

- Selezione per aromi fruttati/floreali intensi: Vinoferm Aroma è stato specificamente selezionato per contribuire a sviluppare aromi intensi di frutta e fiori nei vini. Questo ceppo di lievito è ideale per produrre vini con un profilo aromatico fresco e floreale, con note di frutta bianca e tropicale;
- Sviluppo di aromi di fermentazione specifici: Vinoferm Aroma è in grado di sviluppare aromi di fermentazione specifici, tra cui iso-amil acetato ed esaonato d'etile. Questi composti contribuiscono in modo significativo all'aroma complessivo del vino, conferendo caratteristiche fruttate e floreali;
- Gamma di temperature di fermentazione: questo ceppo di lievito è adatto a una gamma di temperature di fermentazione. Per ottenere aromi di frutta bianca e tropicale intensi, la fermentazione può essere condotta a temperature comprese tra 18°C e 20°C. Se si desiderano aromi minerali e agrumi, la fermentazione a una temperatura leggermente più bassa, tra 16°C e 18°C, può essere appropriata;
- Vini consigliati: Vinoferm Aroma è particolarmente adatto per la produzione di vini bianchi freschi e aromatici. Tuttavia, può anche essere utilizzato con successo nella produzione di rosati e rossi giovani che richiedono un profilo aromatico giovane e fruttato.

Caratteristiche tecnologiche

- Breve tempo di latenza;
- Temperatura di fermentazione 16 - 30 gradi;
- Rendimento alcolico 16,4 g/l di zucchero per 1% alc./vol.;
- Tolleranza all'alcool 13% alc./vol.;
- Media richiesta di nutrienti;
- Media produzione di glicerolo: 6,5 g/l.

Composizione

Saccharomyces cerevisiae

Dosaggio

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

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

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE

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.

Confezione e conservazione

Sacchetto 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