VINOFERM BASIC BAYANUS

LIEVITI

Enologia

Caratteristiche generali

Vinoferm Basic Bayanus è un ceppo di lievito neutro progettato per le esigenze delle cantine vinicole che cercano una soluzione economica senza compromettere la qualità delle fermentazioni. Alcune caratteristiche principali di questo prodotto:

- Costo accessibile: Vinoferm Basic Bayanus è parte della linea *Vinoferm Basic* ed è progettato per fornire una soluzione economica per le fermentazioni vinicole. Questo lo rende un'opzione attraente per le cantine che desiderano ridurre i costi senza sacrificare la qualità del vino;
- Fermentazioni complete e senza difetti: nonostante il suo prezzo accessibile, Vinoferm Basic Bayanus è in grado di svolgere fermentazioni complete senza difetti. Questo è essenziale per garantire che il vino non contenga residui zuccherini indesiderati che potrebbero causare problemi post-fermentazione;
- Bassa volatilità: la bassa volatilità è un aspetto importante per la produzione di vini di alta qualità. Ridurre la produzione di composti volatili indesiderati durante la fermentazione è essenziale per mantenere l'equilibrio del vino;
- Rispetto per le tipicità del vitigno: Vinoferm Basic Bayanus è descritto come un ceppo "neutro" che rispetta le tipicità del vitigno. Questo significa che il lievito non introduce aromi o caratteristiche che mascherano le qualità intrinseche dell'uva e del terroir;
- Moderate esigenze di nutrienti: questo ceppo di lievito ha modesti requisiti di nutrienti, il che può semplificare il processo di fermentazione e ridurre la necessità di aggiunte costose di nutrienti.

Caratteristiche tecnologiche

- 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.

Composizione

Saccharomyces bayanus

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

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