

VITILEVURE®

LB ROUGE®

Lievito naturale selezionato per vini rossi fruttati e rotondi.

Adatto alla fermentazione alcolica di mosti termovinificati.



--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

VITILEVURE LB ROUGE ha la proprietà di esaltare il potenziale aromatico e la freschezza nei vini rossi di pronta beva, apportando anche complessità e persistenza.

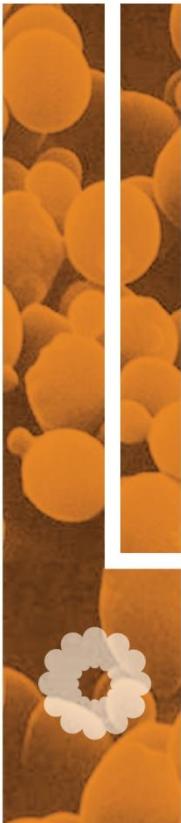
VITILEVURE LB ROUGE è adatto a vinificazioni dove si opera l'estrazione dolce dei composti fenolici che conferisce al vino ricchezza tannica ma anche rotondità; permette di valorizzare vini destinati ad una rapida immissione sul mercato.

--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Resistenza all'alcol:** fino a 14%.
- **Temperatura di fermentazione:** 15 - 32°C.
- **Cinetica di fermentazione:** piuttosto rapida.
- **Produzione di SO₂:** bassa, 10mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di H₂S:** bassa
- **Produzione di schiuma:** bassa, su mosto naturale in laboratorio.
- **Produzione di acidità volatile:** bassa.
- **Produzione di glicerolo:** elevata, 7g/L in mosto sintetico.
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile moderate. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.

LB ROUGE®

LEVURE
VITALE



--- DOSE D'IMPIEGO ---
Dose indicativa: 20 g/hL

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Reidratare i lieviti selezionati in un volume d'acqua pari a 10 volte il loro peso ad una temperatura di 35-37°C in un contenitore pulito.
- Mescolare delicatamente e lasciar reidratare 20 minuti.
- Acclimatare il lievito alla temperatura della vasca aggiungendo progressivamente del mosto: la differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- Incorporare il lievito al mosto con un rimontaggio di omogeneizzazione.
- La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- E' sconsigliata la reidratazione in mosto.

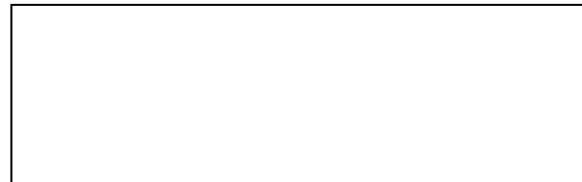
--- CONFEZIONI ---

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 0.5 kg in cartoni da 10 kg (20 x 0.5 kg).

--- CONSERVAZIONE ---

Conservare in ambiente fresco e protetto fino a 4 anni nella confezione originale integra.
Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da :



Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.