

# VITILEVURE® M05®

Lievito naturale selezionato dall'*Institut Français de la Vigne et du Vin* (IFV).

Per vini bianchi aromatici e complessi.



## --- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

**VITILEVURE M05** è stato selezionato nel territorio del Muscadet ed esprime particolarmente bene le potenzialità dei vini bianchi affinati sulle fecce.

I vini ottenuti hanno aromi fini e complessi e sono giudicati generalmente come i più tipici dell'*Appellation Muscadet*.

Su altri vitigni bianchi, come Chardonnay e Chasselas, i vini ottenuti dalla fermentazione con **VITILEVURE M05** sono caratterizzati da una maggiore finezza.

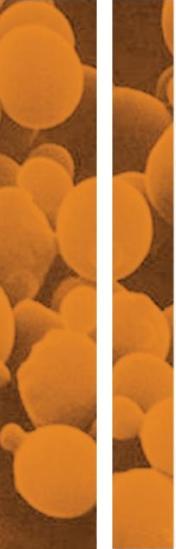
## --- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie :** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Fattore killer :** neutro.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 14% Vol.
- **Temperatura di fermentazione:** 15 - 32°C.
- **Cinetica di fermentazione:** regolare e completa.
- **Produzione di SO<sub>2</sub>:** bassa, 20mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di H<sub>2</sub>S:** bassa
- **Produzione di schiuma:** piuttosto bassa
- **Produzione di acidità volatile:** bassa, 0,22g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L in mosto sintetico.
- **Produzione di acetaldeide:** media, 40mg/L in mosto sintetico.
- **Produzione di glicerolo:** 5 – 6 g/L in mosto.
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile moderata. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.

M05®

LEVURE®

VIT



## --- 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 3 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.*