

VITI LEVURE®

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.

--- PROPRIETÀ 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 SO₂: bassa, 20mg/L in mosto sintetico.
- Produzione di H₂S: bassa
- Produzione di schiuma: piuttosto bassa
- Produzione di acidità volatile: bassa, 0,22g H₂SO₄/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.



--- 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.