

# VITILEVURE® MULTIFLOR®

Miscela di lieviti naturali selezionati.

Per l'espressione aromatica e la sicurezza fermentativa di vini bianchi e rosati in stile mediterraneo.

## --- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

**VITILEVURE MULTIFLOR** è un'associazione di lieviti selezionati complementari messa a punto specificamente per la fermentazione di mosti molto ricchi in zuccheri, per assicurare sicurezza fermentativa ed espressione aromatica, sia in vinificazione in bianco che in rosato.

**VITILEVURE MULTIFLOR** ha la proprietà di produrre vini che presentano un'ottima intensità aromatica e una grande finezza, nel rispetto della tipicità dei vitigni. La miscela **VITILEVURE MULTIFLOR** è composta di due lieviti: un *Saccharomyces cerevisiae* che presenta un importante potenziale di espressione aromatica e un *Saccharomyces cerevisiae* « galattosio- » (ex *bayanus*), che presenta una buona resistenza a livelli di alcol molto elevati, e permette di assicurare la fine della fermentazione anche in condizioni difficili (alcol potenziale, pH, temperatura di fermentazione,...).



## --- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie:** Miscela di *Saccharomyces cerevisiae* « galattosio - » (ex *bayanus*) e *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Resistenza all'alcol:** fino a 15% Vol.
- **Cinetica di fermentazione:** rapida, regolare e completa anche in condizioni difficili.
- **Produzione di SO<sub>2</sub>:** da molto bassa a nulla.
- **Produzione di acidità volatile:** bassa (inferiore a 0,20g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- **Produzione di H<sub>2</sub>S:** bassa.
- **Produzione di schiuma:** generalmente molto bassa.
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile da basse a moderate.



## --- 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.*