

VITILEVURE® QUARTZ®

Lievito naturale selezionato.

Per l'elaborazione di vini spumanti, per il riavvio di fermentazioni alcoliche, per la sicurezza fermentativa e la qualità organolettica del vino.

--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

Selezionato a Courteron in Champagne grazie all'elevata resistenza all'alcol (17% v/v) e alla tolleranza ai bassi valori di pH e temperature, **VITILEVURE QUARTZ** è particolarmente adatto a fermentare in condizioni limitanti.

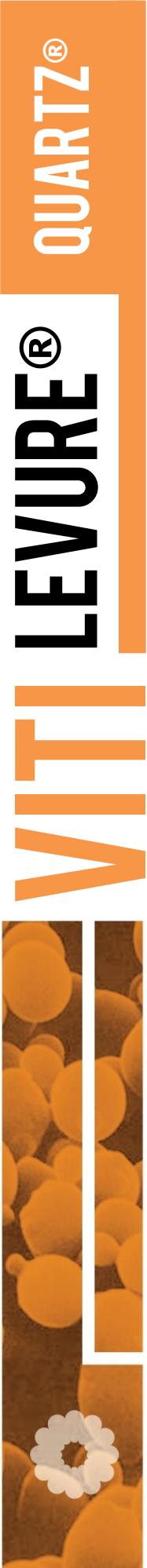
Oltre al "classico" utilizzo in rifermentazione, dove apporta stabilità della schiuma, eleganza e finezza nell'aroma, **VITILEVURE QUARTZ** è un'ottima scelta per la fermentazione di Sauvignon Blanc in acciaio e per bianchi fermentati in legno "neutro" (legno con 4 o più anni).

Classificato come *S. cerevisiae ex bayanus*, è un ceppo idoneo alla risoluzione degli arresti di fermentazione.



--- PROPRIETA MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae galattosio – (ex-bayanus)*.
- **Resistenza all'alcol :** fino a 17 %.
- **Cinetica fermentativa:** avvio rapido e andamento regolare di fermentazione alcolica.
- **Temperatura di fermentazione:** 10 - 32°C.
- **Produzione di schiuma:** bassa.
- **Produzione di SO₂ e H₂S :** bassa.
- **Produzione di acidità volatile :** bassa, da 0,2 a 0,25g H₂SO₄/L.
- **Esigenze nutrizionali :** necessità di azoto assimilabile molto basse.
- **Buon potere fruttosifilo.**



--- 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.

Per la presa di spuma:

è necessario acclimatare il lievito all'alcol e alle condizioni specifiche del vino (pH, SO2, temperatura...). Realizzare un *pied de cuve* di 2-5 giorni seguendo i protocolli di cantina.

--- 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.