

Lievito selezionato per il suo alto potere rivelatore di tioli.

Intensità e freschezza aromatica dei vini bianchi e rosati.



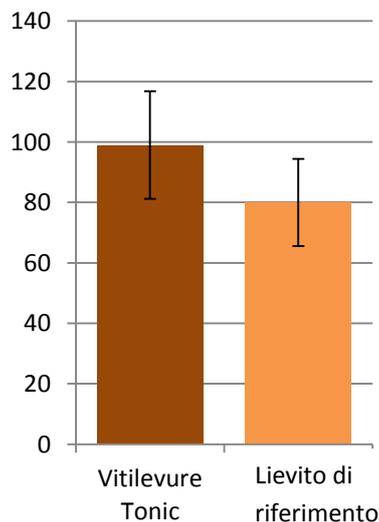
Nuovo processo di produzione che permette di ottenere lieviti più efficacemente adattati alle condizioni enologiche: garantisce la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali.

### --- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

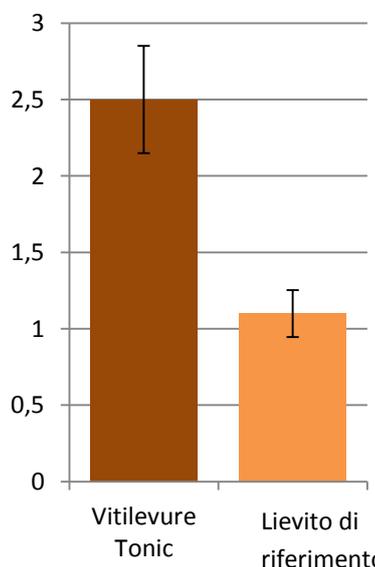


VITILEVURE TONIC YSEO è stato selezionato per le sue capacità di rivelare aromi varietali del tipo tioli e terpeni, provenienti da precursori inizialmente presenti nelle uve. **VITILEVURE TONIC YSEO** è particolarmente adatto per la preparazione dei vini bianchi o rosati aromatici poiché mette in evidenza note di albicocca, agrumi, ananas e frutto della passione, mantenendo una buona freschezza aromatica dei vini. Delle prove comparative eseguite tra **VITILEVURE TONIC YSEO** ed un lievito di riferimento mostrano in effetti le alte potenzialità di questo lievito nel rivelare facilmente i tre tioli più ricercati garantendo così una buona complessità ed intensità aromatica.

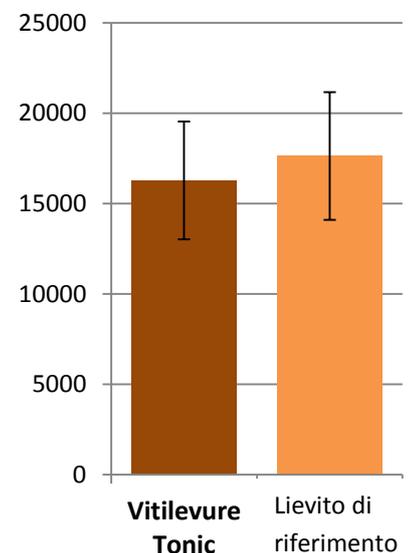
**Contenuto di A-3MH  
(ng/L) (note di frutta  
esotica)**



**Contenuto di 4MMP  
(ng/L) (note di bosso)**



**Contenuto di 3MH  
(ng/L) (note di agrumi)**





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

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*, var *cerevisiae*
- Fattore killer: lievito killer.
- Resistenza all'alcol: fino a 15%.
- Cinetica di fermentazione: rapida (breve in fase di latenza).
- Temperatura di fermentazione: 15 - 18°C.
- Produzione di acidità volatile: bassa.
- Produzione di SO<sub>2</sub>: media.
- Fabbisogno in azoto: ridotto.
- Produzione di glicerolo: modesta.

## --- 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.

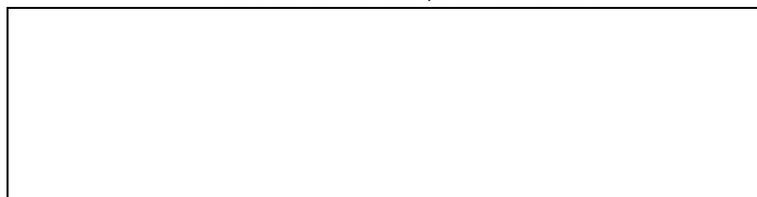
## --- CONFEZIONI ---

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*