

Blastosel MV

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* ISOLATO DA MOSTI COMUNI.

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Caratteristiche fermentative

Blastosel MV è dotato di buona attività fermentativa ed è indicato per avviare la fermentazione in mosti, bianchi e rossi, per ottenere vini con gradazione alcolica non particolarmente elevata. Indicato, di preferenza, per la fermentazione primaria, specie in condizioni nutrizionali e di temperatura favorevoli.

Situazioni enologiche suggerite

Dal punto di vista aromatico Blastosel MV è un ceppo neutro, per quanto in mosti ricchi di azoto, possa sviluppare quegli aromi secondari tipici della fermentazione.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Piccole sfere

Colore: Giallo ocra scuro

Potere alcoligeno: 12,5 % v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Resa di fermentazione: 17 grammi di zucchero sviluppano 1% v/v

Temperatura ottimale: 15-30 °C

Resistenza alla SO₂: buona

Produzione di SO₂: bassa

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di H₂S: bassa

Dosaggio

15-25 g/hl in condizioni normali.

30-40 g/hl negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito in idoneo recipiente sanificato con almeno 10 volumi d'acqua alla temperatura di circa 40 °C. Dopo aver sciolto il lievito tramite agitazione, lasciare a riposo la sospensione acquosa per 10 minuti.

Riprendere nuovamente l'agitazione, continuare l'idratazione per altri 10 minuti ed aggiungere subito alla massa da fermentare.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto. Utilizzare entro la data di scadenza indicata sulla confezione. Una volta aperto, conservare in frigorifero a +4 °C.

Avvertenze

Non reidratare in mosto o in acqua freddi e non superare il tempo prescritto (30 minuti). Nel caso in cui sia necessario rimandare l'inoculo, è consigliabile aggiungere alla sospensione il 20% circa di mosto (non attendere comunque più di un'ora).

Dopo l'apertura, è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.

Confezioni

Cod. 106800 - pacchetti da 0.5 kg

Cod. 106811 - sacchi da 10 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy

tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322

fax uff. vendite +39-045-8780122

www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa.

Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.