

IOC FRESH ROSE

LIEVITI SECCHI ATTIVI

Ceppo : *Saccharomyces cerevisiae* killer.
Vinificazione dei vini rose

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il ceppo **IOC FRESH ROSE** è impiegato nella vinificazione dei vini rose'. Consente lo sviluppo aromatico floreale in vini giovani derivanti da varietà d'uva considerate "neutre".

Il ceppo **IOC FRESH ROSE** rivela le caratteristiche varietali fresche delle uve aromatiche (Syrah, Cabernet Sauvignon....).

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Produzione di acidità volatile : bassa.
- Produzione di SO₂ : bassa.
- Resistenza all'alcool : elevata (16 % vol.).
- Fattore Killer. (Fase di latenza breve)
- Temperatura d'utilizzo : da 12 a 25 °C.
- Formazione di schiuma : bassa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lieviti rivivificabili : ≥ 10 miliardi di cellule per grammo.
- Purezza microbiologica : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

DOSI E ISTRUZIONI PER L'USO

- Dose d'impiego : 10 à 20 g per ettolitro di mosto.
- Reidratare in 10 volte in suo peso d'acqua a 37 °C. Si sconsiglia la reidratazione diretta nel mosto. È essenziale di reidratare il lievito in un recipiente pulito.
- Agitare dolcemente e lasciare quindi riposare per 20 minuti.
- Se necessario, acclimatare il lievito alla temperatura del mosto, incorporandovi progressivamente del mosto. La differenza di temperatura tra il mosto da far lievitare e l'ambiente di reidratazione non deve mai essere superiore a 10 °C.
- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni difficili, procedere ad una reidratazione in presenza di BIOPROTECT®.

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti sotto vuoto da 500 g in laminato di alluminio e polietilene.
- Da conservare al fresco in un locale asciutto. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.