

Blastosel Delice

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* SELEZIONATO PER VINI ROSSI DI QUALITÀ

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

Caratteristiche fermentative

Blastosel Delice è un ceppo di lievito enologico per vini rossi ad alto rilascio di polisaccaridi e mannoproteine adatto per vini complessi e di alta gamma.

Blastosel Delice è caratterizzato da un profilo aromatico speziato complesso.

Blastosel Delice presenta una buona resistenza alcolica ed un fabbisogno nutrizionale di azoto medio alto.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: bastoncini

Colore: Giallo ocra scuro

Potere alcoligeno: 15,5 % v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 18-32 °C

Resistenza alla SO₂: buona

Produzione di SO₂: bassa

Produzione di acidità volatile: bassa

Produzione di H₂S: bassa

Dosaggio

10-30 g/hl a seconda delle condizioni.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito in idoneo recipiente sanitizzato 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. .106770 - pacchetti da 0.5 kg

Cod. .106773 - 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