

ActiVin PERLAGE

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS*

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

Non contiene allergeni.

Proprietà enologiche

Selezionato per la sua elevata resistenza all'alcol, possiede una capacità fermentativa che conduce a performance affidabili ed uniformi. Produce bassi valori di acidità volatile, SO₂, H₂S e acetaldeide. Ceppo caratterizzato da una fase di latenza media e da una cinetica fermentativa rapida. Questo ceppo richiede dotazioni di APA medie.

Proprietà evolute

Le sue già citate caratteristiche, fanno di ActiVin Perlage un lievito idoneo alla produzione di vini spumanti sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave. Si otterranno pertanto vini freschi dotati di una struttura con un buon equilibrio tra l'aroma elegante ed il fruttato.

Per vini bianchi spumanti e frizzanti

In prima fermentazione è in grado di esercitare la propria predominanza e di ottenere, quindi, basi ideali a cui possono seguire spumantizzazioni rapide, pulite e complete anche operando su masse ad elevato grado alcolico. ActiVin Perlage si presta nel processare vitigni quali Prosecco, Durello, Pinot, ma anche Trebbiano e Garganega, garantendo sia in fermentazione che in rifermentazioni prodotti di pregio.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 17% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 10-30 °C

Dosaggio

10-30 g/hl in prima e seconda fermentazione.

30-50 g/hl negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito, in idoneo recipiente sanizzato, con almeno 10 volumi di acqua alla temperatura di circa 40 °C (da 30°C a 45°C). Dopo idratazione, lasciare a riposo la dispersione 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 acqua fredda. È consigliabile mantenere il lievito in idratazione non oltre il tempo prescritto (non superare i 30 min.).

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

Confezioni

confezioni da 0,5 kg sottovuoto

confezioni da 10 kg sottovuoto



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.