

IOC FIZZ+

LIEVITO SECCO ATTIVO

Miglioramento del fruttato con il metodo Charmat

↓ APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Il lievito **IOC FIZZ +** è stato scelto per soddisfare le esigenze produttive di spumanti altamente espressivi con il metodo Charmat (italiano). Esso possiede delle ottime attitudini fermentative nella presa di spuma e assicura quindi una seconda fermentazione rapida e completa. Contribuisce anche all'intensità aromatica dei vini accentuandone le note fruttate.

↓ CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* galattosio.
- Fattore killer: K₂ attivo.
- Resistenza all'alcol: moderata (14% vol).
- Produzione d'acidità volatile: molto bassa.
- Assicura fermentazioni regolari tra 15°C e 35°C.

↓ CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Lievito vitale > 10 miliardi di cellule/g.
- Purezza : meno di 10 lieviti selvaggi per milione di cellule.

↓ DOSAGGIO E MODALITÀ D'IMPIEGO

- Presa di spuma: da 10 a 20 g/100L laddove utilizzato come coltura selezionata.
- Reidratazione:

Reidratare il lievito in almeno 10 volumi d'acqua a 37°C. È essenziale reidratare il lievito in un contenitore pulito. Attenersi scrupolosamente ai requisiti di temperatura. Non introdurre il lievito all'interno di soluzioni la cui temperatura sia maggiore di 40°C.

Agitare delicatamente e poi lasciar riposare la dispersione acquosa per 20 minuti. Si raccomanda l'impiego del protettore del lievito HYDRA PC durante la fase di reidratazione.

- Preparazione del lievito selezionato:

Dopo la deidratazione, il lievito deve essere acclimatato all'alcol secondo le condizioni specifiche del vino (pH, zuccheri, SO₂, temperatura, ecc). A tale scopo applicare un pied de cuve da 12 a 24 ore che dovrà essere seguito da una fase di crescita della durata di circa 3 giorni. Questa fase consentirà di ottenere un fermento attivo sufficientemente concentrato da realizzare la presa di spuma. Seguire i consigli del vostro enologo.

↓ IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- Sacchetti laminati in alluminio/polietilene sottovuoto da 500g.
- Stoccare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il prodotto deve essere usato rapidamente.