Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

LIEVITO 1895C

Saccharomyces cerevisiae

PRODUTTORE

swiss wineyeast

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

1895C è adatto alla fermentazione ottimale di vini bianchi e rossi, alla spumantificazione, alla produzione di vini di mela, sidro e distillati di frutta, poiché esalta, senza modificare i naturali aromi fruttati. Grazie alle sue particolari caratteristiche, è adatto anche alla rifermentazione finale di vini (prodotti fermentanti) con un rapporto glucosio/fruttosio pari a < 0,1. Questo lievito può essere impiegato per evitare l'arresto della fermentazione o per riattivarla.

VANTAGGI

- **Fermentazione anche con un rapporto glucosio/fruttosio < 0,1**
- **Formazione solo di 1/3 della biomassa rispetto agli altri lieviti**
- Stimolatore della formazione di tipici aromi varietali
- Sapore di acido solfidrico quasi assente
- Adatto anche a mosti dall'elevata densità
- Minima formazione di acido acetico
- Minima formazione di SO2, < 10 mg/l

IMPIEGO

Amalgamare i lieviti selezionati per la reidratazione, in una quantità d'acqua potabile 10 volte maggiore, alla temperatura di 38°C (ottimale tra i 37 e i 42°C). Lasciare macerare per 15 min. (max. 20 min.) e, di seguito, aggiungere gradualmente un po' di succo alla sospensione di lievito, affinché la temperatura di quest'ultima si avvicini lentamente a quella del succo. Evitare sbalzi di temperatura superiori ai 10°C.

Aggiungere il succo o il mosto. Un sufficiente apporto di ossigeno nella prima metà della fase di fermentazione alcolica favorisce un processo ottimale. In presenza di "normali" condizioni di fermentazione sono consigliati **10-20 g/hl**; in caso di arresto della fermentazione fino a 50 g/hl. Si raccomanda un'alimentazione dei lieviti per 2-3 giorni dopo l'inizio della fermentazione (p.e. con fosfato di diammonio o i cosiddetti preparati combinati), soprattutto a fronte di un'elevata concentrazione di zuccheri o

di varietà di uve dal ridotto contenuto di azoto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Temperatura di fermentazione, 15-32°C
- Formazione di solo 1/3 della biomassa rispetto ai lieviti tradizionali
- Nessuna formazione di schiuma
- Tolleranza all'alcol > 15%vol (fino al 18%)
- Nessun/limitato fabbisogno di sostanze nutritive

CONFEZIONI

500 g sacchetto sottovuoto - 20 x 500 g in cartone
125 g sacchetto sottovuoto

STOCCAGGIO

Tutti i lieviti sono confezionati sottovuoto con una pellicola composita di alluminio. Nella confezione originale possono essere conservati per quattro anni a una temperatura di 4–10°C (si veda data di scadenza su ciascuna confezione). Per brevi periodi, lo stoccaggio può essere effettuato anche a 20°C. Conservare le confezioni aperte a una temperatura di 4°C e utilizzarle entro 30 giorni.

SICUREZZA E QUALITÀ

Questo prodotto è conforme alle leggi europee sul vino ed è sottoposto a periodici controlli della qualità.
Non è classificato come merce pericolosa. Maggiori informazioni in merito al suo impiego corretto possono essere consultate sulla relativa scheda tecnica di sicurezza.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- OGM: questo prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.
- ALLERGENI: questo prodotto non contiene allergeni contemplati nell'elenco ALBA.
- VEGANO: questo prodotto è adatto alla vinificazione vegana.
- Autorizzazione alla vinificazione biologica

** Salvo modifiche ed errori.*

Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it