



INSTANT SC

SPECIE:

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. cerevisiae

APPLICAZIONI:

Vini bianchi in grandi volumi
Vini rossi in grandi volumi

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

Fermentazioni regolari
Resistente alle alte temperature
Rispetta il profilo aromatico dell'uva

Tolleranza all'alcol: 13,5 % vol.
T° di fermentazione consigliata: 18-32 °C
Breve fase di latenza
Medie esigenze in azoto prontamente assimilabile
Bassa produzione di H₂S, acidità volatile ed SO₂



INSTANT SB

SPECIE:

Saccharomyces cerevisiae ex r.f. bayanus

APPLICAZIONI:

Vini bianchi in grandi volumi
Vini rossi in grandi volumi
Presa di spuma in autoclave, rifermentazioni

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

Buon avvio e completamento della fermentazione
Buona capacità fermentativa anche a basse temperature
Buona pulizia olfattiva

Tolleranza all'alcol: 15 % vol.
T° di fermentazione consigliata: 15-30 °C
Media fase di latenza
Basse esigenze in azoto prontamente assimilabile
Bassa produzione di H₂S, acidità volatile ed SO₂

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi e rossi

20 - 30 g/hl

Presatura di spuma

10 g/hl

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospingere il lievito e attendere ulteriori 10 - 15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e la massa da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Confezioni in polilaminato da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.



LALLEMAND INC. Succ. italiana - Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.