



V79

Lievito Enologico

Saccharomyces cerevisiae (bayanus)

Ceppo LET079

Il V79 è una soluzione perfetta la rifermentazione di mosti e vini e per la spumantizzazione

APPLICAZIONI: Il V79 è un lievito che consente di portare a termine anche fermentazioni estremamente difficili, ottimo per le spumantizzazioni.

Proprietà enologiche:

CINETICA DI FERMENTAZIONE:

fase di latenza ridotta, cinetica media e regolare.

Rendimento zuccheri/alcool: 16,5 gr di zucchero per 1% di alcool

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE:

fermentazione regolare da +10 a +35°C, resistenza all' alcool fino a 17 % vol., resistenza all' SO₂ libera fino a 50 mg/lit, limitata produzione di schiuma.

CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO:

produzione di glicerolo medio-alta da 6 a 8 g/l, produzione di ac. Volatile ridotta < a 0,15 g/l, produzione di acetaldeide < a 20 gr/l, produzione di H₂S scarsa, produzione di SO₂ libera limitata < a 10 mg/l

FENOTIPO: neutro al fattore killer.

Possiede una buona capacità fermentativa anche su mosti fortemente chiarificati.

Dosi d' impiego:

Cellule vive di LSA/g conservato a temp. < 15°C : $\geq 2 \cdot 10^{10}$

Dosi raccomandate: normali fermentazioni 20 gr/hl, fermentazioni difficili 40 g/hl, spumantizzazioni 50 g/hl.

La conservazione deve essere fatta nell' imballo originale chiuso, ad una temperatura $\leq 15^\circ\text{C}$, in un ambiente secco e asciutto

Packaging:

Confezione da 500 g sottovuoto, scatole da 10 kg