



# Ceppo 287

Lievito Enologico

*Saccharomyces cerevisiae*

Ceppo LET287

la tranquillità di una fermentazione rapida e completa rispettando la tipicità

**APPLICAZIONI:** Il ceppo 287 è un lievito starter molto flessibile e adattabile alle varie tipologie di uve.

**Proprietà enologiche:**

**CINETICA DI FERMENTAZIONE:**

fase di latenza ridotta, cinetica rapida e regolare.

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

**CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE:**

fermentazione regolare da +15 a +35°C, resistenza all' alcool fino a 14% vol., resistenza all' SO<sub>2</sub> libera fino a 50 mg/lt, limitata produzione di schiuma.

**CARATTERISTICHE DEL METABOLISMO:**

produzione di glicerolo medio-alta da 6 a 8 gr/l, produzione di ac. Volatile ridotta < a 0,15 gr/l, produzione di acetaldeide < a 20 gr/l, produzione di H<sub>2</sub>S scarsa, produzione di SO<sub>2</sub> libera limitata < a 10mg/l

**FENOTIPO:** neutro al fattore killer.

Degrada parzialmente l' acido malico (20/30%) e favorisce l' avvio della fermentazione malolattica.

Possiede una buona capacità fermentativa anche su mosti fortemente chiarificati.

**Dosi d' impiego:**

Cellule vive di LSA/g conservato a temp. < 15°C :  $\geq 2.10^{10}$

**Dose raccomandata: 20 g/hl**

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

**Packaging:**

Confezione da 500 g sottovuoto, scatole da 10 kg