



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/lt, 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 : $\geq 2.10^{10}$

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