

Lallferm Bio



Lallferm Bio™ è il lievito che soddisfa le normative europee di produzione ed etichettatura dei prodotti biologici (Reg. UE 834/2007 e 1254/2008) ed è certificato biologico dall'organismo indipendente SGS. Per raggiungere tale obiettivo, l'intero processo di produzione è stato rivisto includendo soltanto materie prime certificate come organiche.

L'utilizzo di Lallferm Bio™ in prima fermentazione è conforme al Reg. UE 203/2012 che fissa le pratiche ed i trattamenti autorizzati per la produzione di vini biologici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *bayanus*
- Media fase di latenza
- Rapida cinetica fermentativa
- Temperatura di fermentazione 15-28 °C
- Medie necessità in azoto assimilabile
- Potere alcoligeno: 14,6% v/v
- Media produzione di glicerolo
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di So₂

DOSAGGIO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato: dosaggio 20-40 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua a 38 - 40 °C per 15 minuti. Mescolare ed attendere ulteriori 15 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere 15-20 minuti prima dell'inoculo.

E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).

Temperatura ottimale di conservazione: 4 °C. Mantenere il prodotto nella sua confezione integra sottovuoto.

