

# MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L

*Saccharomyces cerevisiae*



## PRODOTTO

Lieviti per uso enologico in forma liquida, selezionati in Toscana, ad alta percentuale di cellule attive (minimo 1 miliardo per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.

## CARATTERISTICHE

MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L, per la sua originale forma liquida, una volta messo a dimora secondo le raccomandazioni indicate di seguito, manifesta una fase di latenza breve dando vita ad una cinetica di fermentazione rapida, tale da prevalere sulla microflora indigena. Nel prosieguo della fermentazione assume un andamento regolare e costante, con chiusure pulite e nette.

Nelle sue caratteristiche non si manifesta la tendenza a produrre composti solforati che possono interferire sull'espressione aromatica del vitigno di partenza; è da considerarsi tendenzialmente un ceppo varietale pur fornendo una buona complessità.

Presenta una bassa produzione di schiuma e una resistenza all'alcol tale da essere considerato interessante anche per vini importanti.

**MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L è conforme al regolamento Biologico CE 834/2007.**

## IMPIEGHI

MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L è idoneo per essere utilizzato nella produzione di vini biologici.

MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L è un ceppo consigliato per la produzione di vini rossi di pregio, e anche nelle vinificazioni in bianco nel caso si desideri esprimere al meglio le caratteristiche varietali del vitigno originario.

Per l'impiego di MASTERVIN<sup>®</sup> BIO BAM L attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

## MODALITÀ D'USO

Agitare bene prima dell'uso, quindi preparare una sospensione vinica in modo da ottenere 40 mL/hL di coltura sulla massa da fermentare. A questo punto inoculare direttamente il mosto oppure disperdere in ulteriore mosto al fine di realizzare un "pied de cuve" pari ad esempio al 2% dell'intera massa da fermentare.

In ogni caso è consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito disperso, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.

Per la prima fase di moltiplicazione cellulare su mosto o su "pied de cuve" si consiglia la specifica nutrizione ottenibile mediante l'attivante MASTERVIN<sup>®</sup> BIO ACTIV BAM. Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti (disponibili anche per produzioni BIO) e sull'ottimizzazione dell'uso dei lieviti, consultare il nostro servizio tecnico e le relative procedure aziendali.

## DOSI

40 mL/hL.

## CONFEZIONI

Canestro da 1 kg.

## CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in ambiente freddo; mantenuto a 4°C in confezione chiusa, mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta, 90 giorni dalla produzione.

Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.

## PERICOLOSITÀ

In base alla normativa vigente il preparato è classificato: non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 28/08/2014

LIEVITI  
YEASTS ■ LEVADURA ■ HEFEN

ENOLOGICA  
**VASON<sup>®</sup>** S.p.A.