

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL L

Saccharomyces bayanus



PRODOTTO

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

CARATTERISTICHE

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL 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.

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL L è adatto alla produzione di vini spumanti di qualità. Ottimo per fermentazioni di vini ad alto grado alcolico. È un ceppo fruttosifilo, quindi adatto anche ad un secondo inoculo nei caso di fermentazioni sequenziali o di arresti di fermentazione. Tendenzialmente non produce composti solforati che potrebbero interferire sull'espressione aromatica; si può considerare un ceppo varietale. Presenta una bassa produzione di schiuma.

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL L è conforme al regolamento Biologico CE 834/2007.

IMPIEGHI

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL L è idoneo per essere utilizzato nella produzione di vini biologici.

MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL L è un ceppo consigliato per la produzione sia di vini rossi di pregio, sia nelle vinificazioni in bianco nel caso si desideri esprimere al meglio le caratteristiche varietali del vitigno originario. Ottimo in presa di spuma per la produzione di vini frizzanti e spumanti, adatto ad un secondo inoculo nel corso di una fermentazione sequenziale o in arresto fermentativo.

Per l'impiego di MASTERVIN[®] BIO FRUCTOFIL 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[®] BIO ACTIV FRUCTOFIL.

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[®]
S.p.A.