

MASTERVIN[®] BIO IST

Saccharomyces cerevisiae



PRODOTTO

Lievito selezionato per uso enologico ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto), classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.

CARATTERISTICHE

MASTERVIN[®] BIO IST manifesta una cinetica di fermentazione rapida nelle prime 24-36 ore, sufficiente da prevalere velocemente sulla microflora indigena, per poi assumere un andamento costante, durante il proseguimento della fermentazione.

È in grado di condurre una fermentazione pulita e regolare anche a temperature elevate, assicurando buoni risultati anche in mosti vinificati senza termoregolazione.

Non manifesta la tendenza a produrre composti solforati che possono interferire sull'espressione aromatica del vitigno di partenza; è stato selezionato sia per la sua interessante caratteristica di produrre quantità molto limitate di acidità volatile sia per essere un lievito varietale.

Presenta inoltre una bassa produzione di schiuma e un'ottima resistenza all'alcol.

Per le sue caratteristiche MASTERVIN[®] BIO IST può essere considerato un ceppo interessante per gestire opportunamente fermentazioni a gradazioni alcoliche elevate, limitando i rischi di arresti fermentativi.

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

IMPIEGHI

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

MASTERVIN[®] BIO IST è un ceppo consigliato per la produzione di vini rossi di ampio corpo e struttura destinati a lunghi affinamenti. Da impiegarsi anche nelle vinificazione in bianco nel caso si desideri esprimere al meglio le caratteristiche varietali del vitigno originario.

Per l'impiego di MASTERVIN[®] BIO IST attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura.

Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e deve essere accuratamente arieggiato. Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare.

E' consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.

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 procedure ufficiali aziendali.

DOSI

Da 10 a 20 g/hL.

CONFEZIONI

Il prodotto è confezionato sotto vuoto in sacchetti di poliaccoppiato da 500 g.

CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta.

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

PERICOLOSITÀ

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

SCHEDE TECNICHE DEL: 18/06/2014

LIEVITI
YEASTS ■ LEVADURA ■ HEFEN

ENOLOGICA
VASON[®] S.p.A.