



**FERVENTS**

# SLB

*Garanzia nei grandi volumi*

## APPLICAZIONI

SLB è un lievito che unisce alla buona vigoria un ridotto tempo di latenza, un andamento fermentativo regolare, ed una richiesta di fattori nutrizionali decisamente moderata, inoltre è poco influenzato dalle condizioni del mezzo (temperatura, APA, microflora indigena, ecc.).

Per queste sue caratteristiche è molto utilizzato nella vinificazione di grosse masse, anche quando non sia possibile il controllo della temperatura, nella rifermentazione per produzione di vini frizzanti, nella rifermentazione dopo arricchimento e nella presa di spuma in autoclave.

In prima fermentazione si ottengono vini con aroma pulito e buon equilibrio organolettico.

Nelle rifermentazioni in autoclave sviluppa apprezzabili note fruttate di gradevole finezza, inoltre i profumi si presentano puliti in quanto non si ha produzione di H<sub>2</sub>S.

Nelle sue diverse applicazioni, SLB si propone come punto di incontro tra qualità del risultato finale ed economicità del trattamento.

## PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

*Saccharomyces cerevisiae ex bayanus*.

- Fattore killer: neutro.
- Condizioni di fermentazione: T>14 °C.
- Potere alcoligeno: 14% v/v.
- Cinetica di fermentazione: breve fase di latenza, decorso regolare.
- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

## PROPRIETA' ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: apprezzabile produzione di aromi fermentativi.
- Proprietà gustative: gusto molto pulito.
- Tecnologie: gestione di grandi masse, rifermentazioni e arricchimenti.

## DOSI

Vinificazione in rosso, bianco e rosato: 20-30 g/hl.  
Presa di spuma: 20-40 g/hl.

## CONFEZIONI

Pacchetti sottovuoto da 500 g.  
Sacchi sottovuoto da 10 kg.

## CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra e in luogo fresco.

## PREPARAZIONE

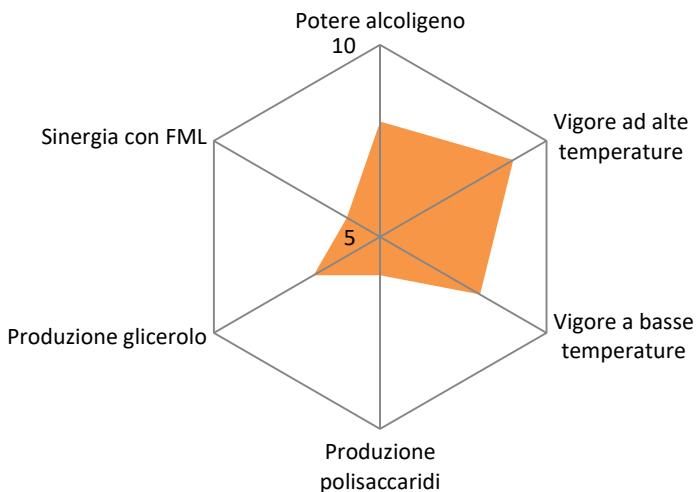
Reidratare in acqua pulita in rapporto 1:10, a una temperatura di 37 °C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti. La differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10 °C. L'impiego di wynTube Prepara in reidratazione migliora l'espressione del lievito, specie in caso di rifermentazione e cura degli arresti.

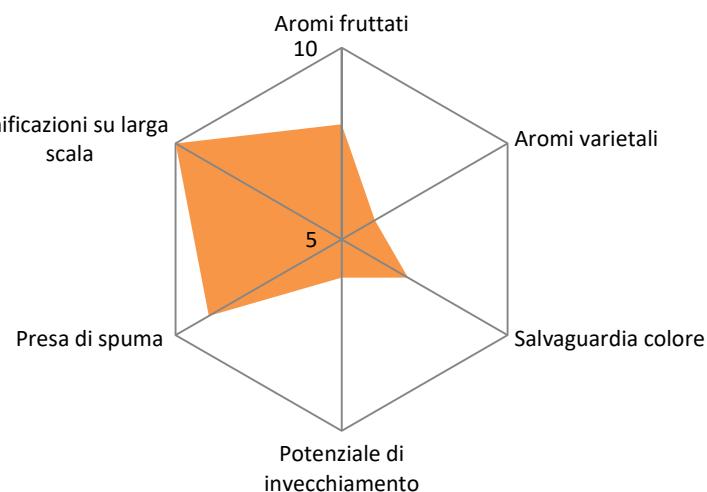
Non utilizzare sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.

## CARATTERI



## EFFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)