



FERVENTS GREEN

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus) biologico

FERVENTS GREEN

Prodotto idoneo alla vinificazione di vini biologici, secondo il Reg. 203/12.

Fervents Green è un ceppo estremamente versatile che si adatta a diverse condizioni fermentative.

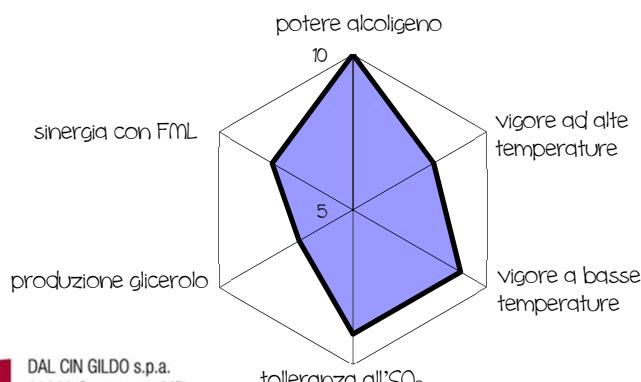
Si impiega in prima fermentazione di rossi, rosati e bianchi. Ha un'ottima dominanza sulla microflora indigena, si adatta alle elevate gradazioni zuccherine, non interferisce con la tipicità aromatiche del vitigno. Fortemente raccomandato anche in presa di spuma e in caso di arresti fermentativi.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *bayanus*
- Fattore killer: presente.
- Temperatura di fermentazione: 15 °C-30 °C.
- Potere alcoligeno: 16 % v/v.
- Cinetica di fermentazione: buon avvio di fermentazione e decorso regolare.
- Richiesta di nutrienti: poco esigente.
- Bassa produzione di acidità volatile.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: tendenzialmente neutro.
- Proprietà gustative: i vini risultano molto puliti sia al naso sia in bocca.
- Tecnologie: fermentazione primaria, presa di spuma e cura degli arresti di fermentazione.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato, da 20 a 30 g/hl.

Presa di spuma e cura degli arresti: da 25 a 40 g/hl.

PREPARAZIONE: reidratare in 10 parti di acqua ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti e incorporare al mosto.

- La durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente pulito.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.
- È sconsigliato l'uso di sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

CONFEZIONI: pacchetti sottovuoto da 500 g.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

