

BAYANUS B 22

Lievito secco attivo

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

BAYANUS B 22 è un lievito secco attivo selezionato per la sua vigoria e la conseguente capacità di prevalere velocemente sui ceppi indigeni.

Tra le altre caratteristiche enologiche, BAYANUS B22:

- cinetica di fermentazione regolare
- trascurabile produzione di acidità volatile e di H₂S
- porta a termine le fermentazioni
- tollera anche basse temperature di fermentazione
- idoneo alla elaborazione di vini frizzanti e spumanti

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

Dosaggio suggerito: i 20 g/hl in condizioni normali; in condizioni critiche (es. arresti di fermentazione con elevato grado alcolico) si raccomanda di aumentare il dosaggio fino a raddoppiarlo.

IMPORTANTE: è caldamente raccomandato l'uso di attivanti e bio-regolatori come ZIMOVIT, BIOCIBUS, NUTROZIM, CREA FERM e ZIMOCELL CBC (bioregolatore-stabilizzante) per sfruttare appieno le caratteristiche di questo lievito.

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di BAYANUS B 22 da dosare. Utilizzare acqua possibilmente dechlorata, alla temperatura di 35-38°C. Aggiungere i lieviti mescolando delicatamente la soluzione. Dopo 10 minuti mescolare ancora delicatamente ed attendere altri 10 minuti per la corretta reidratazione. Nei successivi 10 minuti (quindi entro e non oltre i 30 minuti totali,) aggiungere i lieviti alla massa da fermentare, verificando che non ci siano sbalzi di temperatura oltre i 10° C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare, nel qual caso provvedere ad una graduale acclimatazione.

CONFEZIONI

Confezioni sottovuoto e da 10 kg .

Conservare la confezione originale e sigillata ad una temperatura tra 5 e 15 gradi in ambiente asciutto. Se parzialmente utilizzato, richiudere il sacchetto e conservarlo in frigorifero a + 4°C.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.