

# CEREVISIAE C 22

CEREVISIAE C22 è un Lievito Secco Attivo (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato per la sua capacità di prevalere velocemente sui lieviti indigeni.  
CEREVISIAE C22 è tollerante alla SO<sub>2</sub> e chiude velocemente le fermentazioni con una cinetica regolare ed una elevata resa alcolica.  
CEREVISIAE C22 può essere utilizzato nella vinificazione in bianco, rosso e rosato.

## Caratteristiche generali ed applicazioni

CEREVISIAE C22 è un lievito idoneo alla fermentazione veloce e regolare anche nel caso di grandi masse. La sua fase di latenza è breve e ciò comporta un rapido avvio della fermentazione che continua regolare se non si superano le condizioni limite di temperatura che è ottimale intorno ai 20°C. In queste condizioni, si ottengono vini equilibrati e dal bouquet pulito. L'apporto di attivanti azotati favorisce la sintesi degli aromi e limita la produzione di H<sub>2</sub>S. Allo scopo è bene evitare di fermentare mosti con elevato tenore di zolfo residuo dai trattamenti anticrittogamici.

## Caratteristiche enologiche

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*  
Concentrazione: 25 miliardi di cellule /g  
Temperatura di fermentazione: 13-25°C  
Tolleranza all'alcool: 15% vol.  
Produzione di schiuma: media  
Produzione di glicerolo: 5-8 g/L  
Produzione di Acidità volatile: bassa  
Produzione di acetaldeide: bassa  
Produzione di H<sub>2</sub>S: media

## Dosaggio

Il dosaggio suggerito di CEREVISIAE C22 è di 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 raccomandato l'uso di attivanti ricchi in fattori nutrizionali.

## Modalità d'uso

Preparare in un secchio pulito una soluzione zuccherina al 5%, pari a 10 litri per ogni kg di CEREVISIAE C22 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 5-10° C tra la biomassa ed il prodotto da fermentare.

## Confezioni

Confezioni sottovuoto di 500 g in scatole da 10 kg  
Sacchetti da 10 kg

Conservare il pacchetto originale e sigillato ad una temperatura tra 5 e 15 gradi in ambiente asciutto. Se parzialmente utilizzato, richiudere il sacchetto e conservarlo in frigorifero a + 4°C.  
Utilizzare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione

Questo prodotto non è ritenuto pericoloso, quindi non richiede scheda di sicurezza.