

DeSO₂

Saccharomyces bayanus

DeSO₂ è un *Lievito Secco Attivo (LSA) Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* particolarmente indicato per la fermentazione di mosti desolforati.

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

- ottime capacità fermentative in mosti poveri
- elevata alcol resistenza (oltre 17°), che garantisce la completa fermentazione e la rifermentazione di vini ad elevato tenore alcolico
- Resistenza a tenori di SO₂ libera: 50mg/l
- Bassa produzione di schiuma
- Basse produzioni di acidità volatile, alcoli superiori ed acetaldeide
- Bassa produzione di H₂S
- Produzione di SO₂: <10 mg/l
- Dotato di fattore killer K2

APPLICAZIONI

DeSO₂ è un lievito robusto e vigoroso dotato di particolare capacità di adattamento a mosti difficili. Si distingue per la pulizia olfattiva e l'eleganza.

DOSI D'IMPIEGO

Vini base	20-30 g/hl
Rifermentazione e ripresa degli arresti fermentativi	20-40 g/hl

MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso di una soluzione 1:1 di acqua e mosto alla temperatura di 38-40°C. Lasciare riposare circa 20 minuti. Agitare bene e raffreddare gradualmente con uguali volumi di mosto (aggiunti agitando ogni 20 - 30 minuti) osservando scrupolosamente una differenza massima di 10°C tra la sospensione di lievito e ogni aggiunta di mosto, per un tempo variabile tra i 20 minuti e le tre ore.

Inoculare in vasca omogeneizzare con un rimontaggio al chiuso, facendo attenzione a non superare la differenza massima di 10°C tra la temperatura dell'inoculo e quella di fermentazione del mosto.

Per la rifermentazione e la ripresa degli arresti fermentativi:

reidratare il lievito in una soluzione zuccherina al 5% a 38-40°C e seguire un idoneo protocollo di preparazione del *piède de cuve* per la preparazione dei vini spumanti, disponibile presso il nostro Servizio Tecnico.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Il lievito è fornito in pacchetti sottovuoto da 500 g.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

Richiudere accuratamente le confezioni aperte, che in ogni caso dovranno essere utilizzate nel più breve tempo possibile.

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