

1/17 SO

1/17 SO è un lievito per uso enologico in forma liquida, *Saccharomyces cerevisiae*, selezionato da uve Garganega nel territorio del Soave. Il prodotto è formulato come “crema di lievito - CRY” secondo la monografia sui lieviti *Saccharomyces* OIV-OENO 576A-2017. **Costituito da cellule fresche e attive, di prima propagazione e non da reidratazione di LSA, esprime una sorprendente complessità di attività enzimatiche. La coltura presenta un altissimo grado di purezza ed è priva di batteri lattici ed acetici.** Il ceppo è conservato secondo le procedure di mantenimento più opportune presso la nostra Collezione aziendale e sviluppato secondo le migliori tecniche di produzione di biomasse cellulari vive e vitali.

Si tratta di un preparato in crema di altissima vitalità che non ha bisogno di essere reidratato.

Non produce SO₂ durante il processo produttivo.

Starter per la vinificazione di mosti per vini bianchi e rosati di qualità.

- Potere fermentativo: 14,5% v/v
- Cinetica fermentativa costante
- Ridotta fase di latenza
- Temperatura: da 16°C
- **NON PRODUCE SO₂ (<5ppm)**
- **Bassa produzione di H₂S**
- Resistenza alla SO₂: nella norma
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di schiuma

1/17 SO nasce da un lavoro di selezione volto a perseguire obiettivi di ordine ecologico, enologico e biotecnologico, per poter offrire alle Cantine colture di lievito autoctone che tengano conto delle specifiche proprietà sensoriali dei prodotti italiani.

Il ceppo è stato selezionato nel territorio del Soave per le sue caratteristiche di finezza e qualità ed è adatto alla vinificazione di vini bianchi e rosati. Presenta una ridotta fase di latenza, una cinetica di fermentazione costante e non tumultuosa. Non produce composti solforati di riduzione e anidride solforosa, e apporta una buona complessità aromatica senza interferire con la delicatezza della componente aromatica primaria. Presenta una bassa produzione di schiuma e di acidità volatile. Per l'impiego attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO e DOSAGGIO

Dosaggio: 20 – 30 gr/hL.

Agitare bene prima dell'uso. Preparare una sospensione vinica in modo da ottenere 20 – 30 gr/hL di coltura sulla massa da fermentare. Valutare ed eventualmente correggere il valore di APA del mosto (>100 ppm)

Dopo l'aggiunta si raccomanda l'omogeneizzazione tramite rimontaggio o mediante l'uso di un agitatore.

CONFEZIONE

Bottiglia da 1 Kg, tanica da 5 o 10 Kg.

CONSERVAZIONE e SHELF-LIFE

Il prodotto va conservato a +4°C in confezione chiusa. Se parzialmente utilizzato, richiudere la confezione e conservare refrigerato.

12 settimane dalla data di produzione, alle condizioni di stoccaggio nel contenitore originale.



Per informazioni più dettagliate e ottimizzazione dell'uso del prodotto, consultare il nostro servizio tecnico.