

LA FRUITÉE

Lievito per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici

CARATTERISTICHE

LA FRUITÉE è un lievito naturale selezionato da Sofralab per l'elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici. È particolarmente noto per la sua capacità di produrre esteri fermentativi con aromi fruttati e fiorali, che danno ai vini uno stile molto fresco.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Caratteristiche fermentative:

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fattore Killer: positivo
- Cinetica fermentativa: molto rapida
- Intervallo di temperatura di fermentazione: da 10° a 16°C
- Tolleranza all'alcool: fino a 15% vol.
- Produzione d'acidità volatile: media
- Fabbisogno in azoto: da medio a elevato
- Produzione di SO₂: media
- Produzione di H₂S: scarsa

Caratteristiche organolettiche:

LA FRUITÉE permette di orientare il profilo dei vini verso aromi di frutta a polpa gialla, o bianca e verso aromi fiorali. I vini ottenuti con **LA FRUITÉE** sono equilibrati e presentano una grande freschezza aromatica.

Per ottimizzare la produzione di aromi fermentativi, si raccomanda di condurre la fermentazione a temperatura bassa, tra 14° e 16°C, e aggiungere al mosto la sostanza nutriente VIVACTIV ARÔME.

APPLICAZIONI

- Elaborazione di vini bianchi e rosati aromatici provenienti di vitigni neutri o aromatici

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 20 g/hL

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: nessuna.

141/2014 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

MODALITÀ D'USO

Disperdere i lieviti secchi attivi (LSA) in 10 volte il loro peso in una miscela d'acqua e di mosto in proporzione equivalente e ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C.

Esempio: 500 g di LSA, in una miscela composta di 2,5 litri d'acqua e di 2,5 litri di mosto a 37°C.

Laschiare riposare 20 minuti quindi omogeneizzare delicatamente il lievito. Se la differenza di temperatura tra il lievito reidratato e il mosto non eccede 10°C, incorporare direttamente il pied de cuve al mosto. Altrimenti, raddoppiare il pied de cuve con mosto, attendere 10 minuti, omogeneizzare delicatamente ed incorporare al mosto.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

INGREDIENTI

Lievito secco attivo, emulsionante E491. Non contiene OGM.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g, cartone da 20 x 500 g.

CONSERVAZIONE

Conservare al fresco tra 2° e 8°C. Può rimanere a temperatura ambiente per 3 mesi (< 25°C).

Da utilizzare immediatamente dopo apertura.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.