SCHEDA TECNICA:

RULER 9

SACCHAROMICES CEREVISIAE

Nuova associazione di due ceppi di lievito Saccharomyces cerevisiae derivata da numerose esperienze di fermentazione su vitigni particolarmente ricchi in precursori dei tioli volatili. RULER 9 ha la caratteristica genetica di rivelare il carattere tipico di vini ottenuti da vitigni che esprimono questa componente tiolica creando fragranze complesse che ricordano il peperone verde, bosso, frutto della passione, pompelmo, pesca bianca. Un appropriato corredo nutrizionale permette di gestire fermentazioni anche a temperature limite di 12°C.

Caratteristiche enologiche:
Resistenza all'alcool : fino a 14,5 % v/v
Buona attività fermentativa anche a basse temperature: superiori a 12 °C
Buona resistenza all' SO_2
Limitata produzione di acidità volatile.
Ridotta produzione di schiuma.
Fabbisogno nutrizionale: medio (elevato nelle condizioni critiche di fermentazione)
Limitata produzione di SO_2
Degrada poco l'acido malico preservando la freschezza del vino.
Per esprimere al meglio le sue caratteristiche organolettiche necessita di un'appropriata nutrizione azotata.

Consigli di utilizzo:

Dose di inoculo consigliata: 20 g/hl per l'avvio di normali fermentazioni; 30 g/hl per l'avvio di rifermentazioni.
Stemperare 500 g di lievito in 5 lt di soluzione zuccherina al 5% utilizzando acqua tiepida. La temperatura dell'acqua di reidratazione deve essere di 35°- 38°C non clorata.
Aggiunto il lievito nell'acqua mescolare delicatamente, quindi lasciare riposare per 20 minuti e inoculare alla massa.
La differenza di temperatura tra il lievito reidratato ed il mosto non deve essere superiore a 8°C.
IMPORTANTE: è caldamente raccomandato l'uso di attivanti per sfruttare appieno le caratteristiche del ceppo.

Confezioni:

Il lievito RULER 9 è confezionato in pacchi sottovuoto da 500 g.
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.

PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

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

ART ENOLOGY s.r.l. Via Pezza Alta, 17. 31046 Rustignè di Oderzo. Treviso - Italy
tel. +390422852281 – fax+390422852280 www.artenology.it E-mail: info@artenology.it