



**CARATTERISTICHE GENERALI**

Km\_L2009 è il primo ceppo di lievito non-*Saccharomyces* appartenente alla specie *Kluyveromyces marxianus*, isolato da campioni di uve coltivate sull'isola di Linosa (AG) e specificamente selezionato per la produzione di vini bianchi e rosati ad alto contenuto aromatico e elevata complessità gustativa.

Rivela una maggiore quantità di norisoprenoidi, di alcuni terpeni ed altri aromi primari, come il furaneolo, e anche di fenil-etil-acetato, composti che caratterizzano il bouquet dei vini bianchi e rosati aromatici.

L'uso di Km\_L2009 pertanto è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca per ottenere vini con note floreali, fruttate, aromatiche.

Esprime il massimo delle sue potenzialità nei mosti provenienti da cultivar molto ricche in precursori aromatici (terpenici, norisoprenoidi e tiolici), come il Moscato, il Grillo, il Viognier, il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Verdicchio.

I vini ottenuti con Km\_L2009 presentano aromi fruttati molto fini che, nel rispetto della tipicità varietale, amplificano la complessità data dagli aromi primari e sentori di agrumi, pesca e mela verde.



**COMPOSIZIONE**

Lievito non-*Saccharomyces*: *Kluyveromyces marxianus* in forma liofilizzata.

La specifica osservazione di parametri di controllo biologico, applicati in fase produttiva, garantisce la quasi totale assenza di microrganismi contaminanti.

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	RISULTATI
Lieviti indigeni	U.F.C./mL	<10
Batteri	U.F.C./mL	<10



**DOSI E MODALITÀ D'USO**

**ATTENZIONE:** *Si raccomanda di non soffiare il mosto con dosi maggiori di 2 g/hL di anidride solforosa, il ceppo non è tollerante a dosi superiori ai 2 g/hL*

Dosaggio consigliato per una buona colonizzazione dell'ambiente: **20 g/hL**

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura di 30°C, in proporzione 1:20 (1 parte di prodotto: 20 parti di acqua), per circa 20 minuti. Successivamente inoculare il lievito reidratato al mosto o al primo pigiato, tenendo conto della temperatura di quest'ultimo per evitare differenze di temperatura superiori a 10°C.

Si precisa che, qualora fosse necessario, si può far acclimatare il lievito alla giusta temperatura utilizzando del mosto prelevato dal serbatoio prima dell'inoculo.



**CODICE PRODOTTO**

0101AD.00150

Flacone Kg 1



**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Conservare il prodotto nella sua confezione originale a temperatura di -16°C. Così conservato il lievito garantisce la sua vitalità per 3 anni.

Se conservato in frigo (tra 2 e 5°C), la Shelf-life del prodotto si riduce a 6 mesi.

Dopo ogni utilizzo frazionato del prodotto, chiudere ermeticamente la confezione.



**NOTA BENE**

Per uso esclusivamente professionale ed enologico.

Conforme al Reg. (UE) 934/2019

Conforme al Codice Enologico Internazionale OIV.

Il prodotto non presenta OGM, né allergeni.

**Non disperdere nell'ambiente**

Le indicazioni riportate corrispondono allo stato attuale alle nostre conoscenze ed esperienza.

L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto, compresi i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone ed altresì responsabile per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti e per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.