



CARATTERISTICHE GENERALI

Sour è un ceppo di lievito non-*Saccharomyces* appartenente alla specie *Lachancea thermotolerans*. Questo lievito si caratterizza per un metabolismo per cui lo zucchero dei mosti è convertito sia in etanolo che in acido lattico il che **permette di aumentare l'acidità dei vini e abbassarne il pH in modo naturale**, durante la fermentazione alcolica. La produzione di acido lattico si concentra nella prima parte della fermentazione mentre dopo la metà il lievito è indotto a produrre solamente etanolo. Presenta una buona vigoria e capacità di colonizzazione che garantiscono un avvio di fermentazione rapido e sicuro. **Buona tolleranza all'etanolo** che lo rendono adatto per lo svolgimento di tutta la fermentazione alcolica, tuttavia, si consiglia di completare la fermentazione con un inoculo sequenziale di un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* al raggiungimento della quantità di acido lattico desiderata per massimizzare l'espressione aromatica e gustativa del vino.

- Rendimento in acido lattico: 2 - 7 g/L
- Riduzione del pH: 0.2 - 0.5
- Temperatura di fermentazione: 12 -35 °C
- **Resistenza all'etanolo: 13% (v/v)**
- Medie esigenze nutrizionali
- Flocculazione a fine fermentazione



COMPOSIZIONE

Lievito non-Saccharomyces: *Lachancea thermotolerans*.

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



DOSI E MODALITÀ **D'USO**

Dosaggio consigliato: **20-30 g/hL**

Reidratare il lievito in 10 volte il suo volume di acqua tiepida o in mosto d'uva diluito (1/3 mosto d'uva e 2/3 di acqua) a 35-40 °C. Mescolare delicatamente e poi lasciare riposare per circa 15-20 minuti prima dell'inoculo.



CODICE PRODOTTO

0101AD.00158

Confezione Kg 0,5



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella sua confezione originale a bassa temperatura e luogo asciutto, possibilmente mai a temperatura di cui sopra 30-35° per lunghi periodi. In queste condizioni, il prodotto è stabile per 42 mesi. Una volta aperto, il sacchetto deve essere sigillato e utilizzato entro 7 giorni.

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.