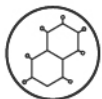




CARATTERISTICHE GENERALI

BLACK FRUIT è un ceppo di lievito selezionato per ottenere la massima espressione aromatica dalle uve a bacca nera e garantisce una rapida e regolare fermentazione alcolica con una breve fase di latenza, la totale conversione degli zuccheri in alcol e bassa produzione di alcoli superiori. BLACK FRUIT presenta una buona tolleranza all'alcol (15°alc/vol) e un range di temperatura compreso tra 18 - 28 °C. Inoltre assicura una limitata produzione di acidità volatile, e la totale assenza di produzione di composti solforati. È il lievito adatto per esaltare le sensazioni di fruttato, consigliato nelle fermentazioni di uve nere per ottenere vini equilibrati e pieni e, dal punto di vista aromatico, mette in risalto aromi di frutti rossi a tutto vantaggio della complessità aromatica.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*. Lievito selezionato per la produzione di vini rossi fruttati.

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*) - Emulsionante: E491 (*sorbitan monostearate*).

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

Dose consigliata per una buona colonizzazione dell'ambiente: 20 g/hL

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura di 38-40°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.00112	Kg 5
0101AD.00166	Kg 0,5



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Il contenuto in materia secca superiore al 94.5% assicura un'ottima stabilità e conservabilità. Conservare il prodotto nel suo contenitore originale e a temperatura non superiore a 20°C, per garantire una maggiore inalterabilità e utilizzare nel più breve tempo possibile. Per una conservazione a lungo termine, mantenere il prodotto ad una temperatura inferiore a 10°C. Si consiglia tuttavia il deposito in luogo asciutto, pulito, ben ventilato, non a diretto contatto con il pavimento e lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo ogni utilizzo 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.