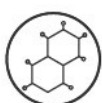




CARATTERISTICHE GENERALI

EASY FRUIT è un ceppo di lievito selezionato per la capacità di arricchire i vini, nel corso della fermentazione alcolica, di note aromatiche delicate e intense che ricordano frutti come pesca bianca e frutti tropicali (ananas e mango). Garantisce un buon andamento fermentativo con mosti parzialmente chiarificati. Grazie alla capacità del lievito di tollerare un grado alcolico di 14% v/v si ha un rendimento alcolico di 16.6 g di zucchero per 1% alc./vol, con una totale conversione degli zuccheri in alcol. EASY FRUIT assicura una bassissima produzione di acidità volatile, inferiore a 0.25 g/L; di acido piruvico e acetaldeide; di anidride solforosa e di schiuma. Grazie alla capacità del lievito di adattarsi ad un range di temperature ampio, nelle fermentazioni a bassa temperatura (14-15°C) si ottengono le migliori caratteristiche aromatiche e qualitative.

L'uso di EASY FRUIT è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca mediterranea per fornire un equilibrio gustativo-tattile, buona struttura e elevate lunghezza aromatica. In particolare, EASY FRUIT si può applicare nelle fermentazioni di vitigni Bombino Bianco, Catarratto, Fermentino, Insolita, Garganega, Grecanico, Trebbiano Toscano, Verduzzo, Chardonnay, Pinot e Viogner garantendone elevate caratteristiche varietali esaltate da una maggiore complessità aromatica.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*. Vini bianchi intensamente 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.00017	Kg 0.5
0101AD.00016	Kg 5
0101AD.00018	Kg 10



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.



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.