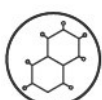




CARATTERISTICHE GENERALI

FL 33 è un ceppo di lievito selezionato appositamente per la produzione di vini bianchi intensamente aromatici e floreali. È un ceppo produttore di elevate quantità di esteri e acetati, pertanto, l'utilizzo per la vinificazione di mosti ottenuti da varietà di uve neutre garantisce l'ottenimento di vini con intense note aromatiche floreali. Il suo utilizzo è consigliato su varietà come il Pinot Bianco, Glera, Garganega, Catarratto, Insolia, Trebbiano, Vermentino, Chenin Blanc, Grecanico, Cortese e Pignoletto. FL 33 garantisce un avvio rapido della fermentazione alcolica già a basse temperature (14 – 18 °C); tuttavia, per massimizzare la produzione di esteri, si consiglia una temperatura di fermentazione di circa 16°C. Presenta una buona resistenza all'alcol (14.6 % alc/vol) e assicura fermentazioni regolari e complete. La bassissima produzione di composti solforati e alcoli superiori oltre che la impercettibile produzione di acidità volatile (circa 0.20 g/L in acido acetico) rendono FL 33 il lievito ideale per la produzione di vini bianchi delicati, floreali, freschi e intensamente aromatici.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

Lievito secco attivo per la produzione di vini bianchi floreali e intensamente aromatici.

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.00118	Kg 0.5
0101AD.00119	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 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.