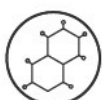




CARATTERISTICHE GENERALI

FRUTTO ROSSO è un ceppo di lievito selezionato per ottenere la massima espressione qualitativa del vino. Le ottime capacità fermentative del lievito assicurano una rapida e regolare fermentazione con una breve fase di latenza, anche in condizioni di elevate concentrazioni zuccherine, con una totale conversione degli zuccheri in alcol e bassa produzione di alcoli secondari. Ha una buona tolleranza all'alcol (15.5°alc/vol) e presenta un range di temperatura di 18-34°C. Assicura una limitata produzione di acidità volatile e acetato di etile, mentre garantisce un'assenza di produzione di composti solforati. Grazie alla capacità del ceppo di regolare la velocità di lisi cellulare e assorbimento degli antociani, contribuisce a migliorare la stabilizzazione del colore e la struttura polifenolica. In questo modo i polisaccaridi, rilasciati dalla lisi cellulare, riducono l'astringenza e risaltano la dolcezza del vino. L'uso di FRUTTO ROSSO è consigliato nelle fermentazioni di uve rosse per ottenere vini equilibrati e pieni. Esalta le caratteristiche aromatiche dei vini rossi, contribuendo ad aumentarne in maniera equilibrata il volume e la struttura. I vini ottenuti con FRUTTO ROSSO presentano ampie note aromatiche di frutti rossi, in cui prevalgono le sensazioni di fruttato e dolce.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

Vini rossi fruttati con struttura tanninica equilibrata e avvolgente sensazione di pienezza.

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.00 43	Kg 0.5
0101AD.00042	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.