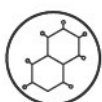




### CARATTERISTICHE GENERALI

H4 AROM è un ceppo di lievito selezionato per la vinificazione di vini ad elevata complessità aromatica. Le sue ottime capacità fermentative assicurano una rapida e regolare fermentazione con una breve fase di latenza e la supremazia sui microrganismi indigeni, anche in condizioni critiche di inquinamento sulle uve o in cantina. Garantisce un buon andamento fermentativo anche su mosti parzialmente chiarificati, ha una buona tolleranza all'alcol (14°alc/vol) ed è adatto anche a fermentazioni condotte a basse temperature (14-15°C), grazie all'ampio intervallo di temperatura a cui si può adattare (14-22°C). Assicura una bassa produzione di acido solfidrico, anidride solforosa, acidità volatile, glicerolo, acetato di etile. Possiede un'elevata capacità autolitica, rilascia infatti grandi quantità di polisaccaridi nel corso dell'affinamento "sur lies". Nel vini ottenuti con H4 AROM presentano aromi fruttati molto fini che, nel rispetto della tipicità varietale, amplificano la complessità data dagli aromi primari (particolarmente nelle uve ricche di precursori terpenici). In condizioni di buona disponibilità azotata, produce notevoli quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre. L'uso di H4 AROM è consigliato nelle fermentazioni di uve a bacca bianca per ottenere vini ad elevata complessità aromatica. Consente di ottenere vini estremamente fruttati ed aromatici favorendo, in particolar modo nelle varietà ricche in precursori terpenici e tiolici come Sauvignon Blanc, Moscato, Greco bianco, Malvasia, l'espressione e la liberazione degli aromi. È utilizzato anche per valorizzare i mosti di vitigni neutri come Trebbiano, Catarratto, Vermentino, Garganega, conferendo loro delicati sentori di frutta fresca.



### COMPOSIZIONE

*Saccharomyces cerevisiae* r.f. *cerevisiae*.

Vini bianchi ad elevata espressione varietale.

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.00055	Kg 0.5
0101AD.00054	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.