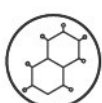




CARATTERISTICHE GENERALI

SOLARIS R coniuga le buone caratteristiche fermentative con i caratteri qualitativi ideali per la fermentazione di uve rosse. Grazie ad un rapido avvio della fermentazione e ad un buon insediamento nel mezzo a discapito dei microrganismi indigeni, SOLARIS R è adatto a fermentazione condotte senza il controllo della temperatura, con un range di adattabilità del ceppo di 16-30°C. Presenta una buona tolleranza all'alcol (13.8% alc/vol), con una resa media zuccheri/alcol di 16.4 g di zucchero per 1% vol di alcol prodotto. Garantisce una quasi nulla produzione di anidride solforosa, alcoli superiori, idrogeno solforato, acetato di etile e acidità volatile, mentre assicura una media-elevata produzione di glicerolo (6-9 g/l nelle vinificazioni in rosso). Consente di ottenere vini tecnicamente corretti, destinati al consumo giovane e al medio invecchiamento e dotati di note fruttate caratteristiche della frutta fresca (fragola, lampone). Al gusto, i vini fermentati con SOLARIS R risultano morbidi ed equilibrati. L'uso di SOLARIS R è consigliato nelle fermentazioni di uve rosse per ottenere vini equilibrati e pieni. Esalta le caratteristiche aromatiche dei vini rossi, contribuendo ad aumentarne le note aromatiche morbide ed equilibrate con sensazioni di frutta fresca.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *cerevisiae*.

Lievito selezionato per vini rossi 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.00084

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.