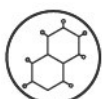




CARATTERISTICHE GENERALI

WB13 è caratterizzato da un lievito secco attivo specifico per le fermentazioni di grandi masse, anche in condizioni tecnologicamente difficili (assenza del controllo della temperatura, cattivo stato sanitario delle uva, mosti eccessivamente chiarificati, pH elevati, ecc.). È assicurata una fermentazione regolare e completa con predominanza del ceppo sui microrganismi indigeni e con la totale conversione degli zuccheri in alcol e un rendimento alcolico di 16.8 g di zuccheri per 1% alc/vol. Si adatta ad un intervallo ampio di temperatura (14-32°C) e presenta una tolleranza all'alcol di 16.9% alc/vol. Limita la formazione di schiuma, alcoli superiori e acido piruvico. WB13 si distingue, nella sua categoria, per una produzione di acidità volatile estremamente bassa (<0.15 g/l acido acetico) e per moderati tenori di acetaldeide compatibilmente con le condizioni di fermentazione, consentendo di ottenere vini tecnicamente corretti. La resistenza all'alcol e alle basse temperature fanno di WB 13 il lievito ideale per le rifermentazioni in autoclave o in bottiglia. WB13 è un ceppo essenzialmente neutro che rispetto le caratteristiche varietali di tutti i vitigni di origine esaltandone le caratteristiche. Infatti, in condizioni di buona disponibilità azotata, può produrre buone quantità di aromi fermentativi anche in vini ottenuti da uve neutre. Infine, WB13 nelle rifermentazioni garantisce chiusure fermentative rapide e senza off flavours. L'uso di WB13 è consigliato per le vinificazioni di vini bianchi e rossi. Grazie all'elevata resistenza alla gradazione alcolica, non trova rivali nella fermentazione di vini ad elevato tenore alcolico, nella ripresa degli arresti fermentativi e nella presa di spuma. Risulta particolarmente idoneo nelle fermentazioni primarie e secondarie di mosti bianchi, rosati e rossi con produzione di vini fini, corretti, con note aromatiche tipiche del vitigno di origine e nella produzione di vini rossi di pronta beva.



COMPOSIZIONE

Saccharomyces cerevisiae r.f. *bayanus*. Fermentazioni primarie, rifermentazione e presa di spuma.

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.00039	Kg 0.5
0101AD.00059	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.