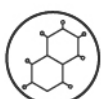




CARATTERISTICHE GENERALI

Km_L2009 è il primo ceppo di lievito non-*Saccharomyces* appartenente alla specie ***Kluyveromyces marxianus***, isolato da campioni di uve coltivate sull'isola di Linosa (AG) e specificamente selezionato per la produzione di vini ad alto contenuto aromatico e elevata complessità gustativa. Km_L2009 è un ceppo non-Sacc a carattere fermentativo il cui utilizzo in fermentazioni sequenziali permette di migliorare la complessità aromatica dei vini bianchi, rosati e rossi giovani. Grazie ad una forte attività B-glucosidasi e alla produzione di un variegato quadro di esteri, esalta l'intensità delle note floreali e fruttate anche nelle varietà meno aromatiche. Esprime il massimo delle sue potenzialità nei mosti provenienti da cultivar molto ricche in precursori aromatici (terpenici, norisoprenoidi e tiolici), come il Moscato, il Grillo, il Viognier, il Riesling, il Sauvignon Blanc e il Verdicchio. I vini ottenuti con Km_L2009 presentano aromi fruttati molto fini che, nel rispetto della tipicità varietale, amplificano la complessità data dagli aromi primari e sentori di ananas, pesca e mela verde.



COMPOSIZIONE

Lievito non-*Saccharomyces*: ***Kluyveromyces marxianus*** in forma liofilizzata.

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

ATTENZIONE: Una leggera solfitazione delle uve è consigliabile per favorire un rapido impianto di KML. Il ceppo riesce a crescere fino a concentrazioni di 40 mg/L. Ma si consiglia di non eccedere i 5 g/hL di MBK nelle fasi pre-inoculo. Sono consigliate inoltre anche altre pratiche fisiche utili per ridurre la carica microbica indigena come una buona chiarifica dei mosti (NTU<150).

Dosaggio consigliato per una buona colonizzazione dell'ambiente: da **20 g/hL a 30 g/hL**

Reidratare il ceppo di lievito in acqua pulita ad una temperatura tra 20 e 25°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.00150

Busta PE/AL **Kg 1**



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella sua confezione originale a temperatura di -16°C. Così conservato il lievito ha una vitalità di 24 mesi. Se conservato in frigo (tra 2 e 5°C), la Shelf-life del prodotto si riduce a 12 mesi. Dopo ogni utilizzo chiudere ermeticamente la confezione.



NOTA BENE

Per uso esclusivamente professionale ed enologico. Conforme al Reg. (UE) 934/2019 e s.m.i. 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.