PREMIUM® BLANC 12V

Saccharomyces cerevisiae

LIEVITI
YEASTS ▪ LEVADURA ▪ HEFEN

PRODOTTO
Lievito per uso enologico di selezione francese ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970.

CARATTERISTICHE
PREMIUM® BLANC 12V per il suo ridotto tempo di latenza, la cinetica fermentativa rapida e completa, è in grado di garantire nel breve tempo una prevalenza sulla microflora indigena.
In presenza di una adeguata componente nutrizionale sostiene l'aroma varietale permettendogli di esprimersi con delicati aromi floreali, molto apprezzati e ricercati.
La fermentazione può essere condotta in un ampio intervallo di temperatura (attivo fin dai 10°C), anche se la massima espressione varietale del vitigno viene esaltata a temperature di 18-20 °C.
PREMIUM® BLANC 12V è un lievito dotato di una buona resistenza all'alcol e all'anidride solforosa, non produce schiuma nel corso della fermentazione.

IMPIEGHI
PREMIUM® BLANC 12V è particolarmente consigliato per la produzione di vini ad elevata espressione aromatica varietale anche terpenica (Moscato, Müller-Thurgau, Traminer, Riesling, Sauvignon e Prosecco). Non modifica le caratteristiche aromatiche del vitigno in quanto l'effetto è quello di accentuare gli aromi del prodotto di partenza liberandone i precursori.
Sfumature fruttate sono state ottenute in vini prodotti da mosti ricchi di componenti aminoacidiche.
Per l'impiego di PREMIUM® BLANC 12V attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO
Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura.
Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e dev'essere accuratamente arieggiato; in questa fase si consiglia l'uso di attivanti di fermentazione complessi come V ACTIV PREMIUM®.
Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare. È consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.
Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sull'ottimizzazione dell'uso dei lieviti, consultare il nostro servizio tecnico e le procedure ufficiali.

DOSI
10-20 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi.

CONFEZIONI
Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g.

CONSERVAZIONE
Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta.
Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.

PERICOLOSITÀ
In base alla normativa europea vigente, il preparato è classificato non pericoloso.

SCHEDA TECNICA DEL: 09/02/2017

ENOLOGICA VASON S.p.A.

ENOLOGICA VASON S.p.A.
VIA NASSAR, 37 ▪ 37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR) ▪ ITALIA ▪ T +39 045 685 90 17 r.a. ▪ F +39 045 772 51 88 ▪ www.vason.com ▪ info@vason.com