

EC1118™ Organic

APPLICAZIONI

EC1118™ Organic è un lievito che soddisfa le normative europee su produzione ed etichettatura dei prodotti biologici (Reg. UE 834/2007 e 1254/2008) ed è certificato come biologico dall'organismo indipendente SGS. Per raggiungere tali obiettivi, l'intero processo di produzione è stato rivisto includendo soltanto materie prime certificate come organiche.

Il suo utilizzo in prima fermentazione è conforme al Reg. UE 203/2012 che fissa le pratiche ed i trattamenti autorizzati per la produzione di vini biologici. EC1118™ Organic è un eccellente ceppo utilizzabile in un ampio range di applicazioni enologiche.

PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

- Possiede il fattore killer
- Elevata tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Fase di latenza da breve a media
- Cinetica di fermentazione media
- Temperatura di fermentazione: 10-30 °C, optimum 15-25 °C
- Basse esigenze nutrizionali
- Bassa produzione di acidità volatile

DOSAGGIO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato 25 - 50 g/hl

Nota: il dosaggio è funzione del contenuto zuccherino del mosto, dello stato sanitario dell'uva e dello stato d'avanzamento della vendemmia.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Disperdere il lievito in 10 parti di acqua a 38 °C mescolando delicatamente. Attendere 15 minuti, agitare una seconda volta e lasciar riposare il lievito per ulteriori 15 minuti prima di inoculare. In caso di differenze di T° > di 10 °C tra lievito reidratato e mosto si consiglia di raddoppiare il volume dell'inoculo con mosto fresco ed attendere 30 minuti prima di inoculare.

Nota: per migliorare la reidratazione ed ottenere i migliori risultati fermentativi dal lievito selezionato si consiglia di aggiungere GoFerm Protect® all'acqua di reidratazione.

CONSERVAZIONE

Temperatura ottimale di conservazione 4 °C.

Lallemand garantisce la qualità dei prodotti venduti nel loro packaging originale se conservati correttamente e utilizzati entro la data di scadenza.

CONFEZIONI

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 1 kg.

