

BA YANUS CHAMPAGNE

Lievito per spumanti e rifermentazioni

Il lievito Bayanus Champagne è un *Saccharomyces Cerevisiae* var. Bayanus, selezionato in Francia per l'ottenimento di vini spumanti di qualità cui conferisce una nota di particolare finezza. E' assolutamente neutro, indicato per la fermentazione primaria in purezza dei vini bianchi pregiati e nelle rifermentazioni in generale. Alta resa e resistenza alcolica fino a 17%, fermenta tra i 14° e i 30° C, bassa produzione di acidità volatile, debole produzione di solfiti e acetaldeide, minima produzione di schiuma, fermenta con molto vigore iniziale.

Dosi e modalità d'impiego:

20-30 g/hl, al fine di garantire la prevalenza sui lieviti indigeni. Reidratare il prodotto in 10 parti di acqua 35-40° C per 15 minuti agitando dolcemente e inoculare nella massa. Non prolungare la reidratazione oltre i 30 minuti e non superare mai di 10° C la differenza tra T dell'acqua di reidratazione e quella del mosto.

Composizione e confezione:

lievito secco attivo. Pacchetto da 500 g. Conservare in luogo fresco e asciutto possibilmente non superiore ai 10°-15° C.



EEA[®]
s.r.l.
EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562
www. emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com