

Il lievito DVS-22 è un *Saccharomyces Cerevisiae*, grazie alla sua robustezza e alle ottime performance si adatta bene sia su vini bianchi che rossi che rosati e lo rende pertanto uno dei più usati in enologia. La sua versatilità lo rende adatto a fermentazioni rapide, anche dove il controllo delle temperature e dell'Acqua non sia ottimale. Temperatura di fermentazione tra i 15° e i 30° C, ottime rese in alcool, fermenta fino a 14% alc., produce poca acidità volatile, pochi solfuri e tioli, non altera gli aromi tipici varietali del vitigno, ha caratteristiche demalicanti e uno scarso assorbimento del colore nei vini rossi. Breve fase di latenza.

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, sacco da 10 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto possibilmente non superiore ai 10°-15° C.