

E-BAYANUS

Lievito per spumanti o rifermentazioni

Il lievito E-Bayanus è un ceppo neutro che rispetta la tipicità del vitigno con una modesta richiesta di nutrienti. Può essere impiegato sia in fermentazioni primarie, che rifermentazioni che per presa di spuma. Temperatura di fermentazione tra i 14° e i 30° C, potere alcoligeno 17% alc./vol, alta resistenza alla So₂, bassa produzione di acidità volatile, consumo totale di zuccheri, debole produzione di composti solforati.

Dosi e modalità d'impiego:

20-30 g/hl, aumentare fino a 40 g/hl in caso di mosti particolarmente inquinati o particolarmente ricchi di zuccheri. Reidratare il prodotto in 10 parti di acqua 35-40° C per 15 minuti e inoculare nella massa.

Composizione e confezione:

lievito secco attivo. Pacchetto da 100 g. Conservare in luogo fresco e asciutto possibilmente non superiore ai 10°-15° C.



Scheda tecnica



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