

E-BLANC

Lievito per vini bianchi

Il lievito E-Blanc è un ceppo *Saccharomyces cerevisiae* sp. *bayanus*, adatto alla produzione di vini bianchi di alto livello, esalta gli aromi varietali e la tipicità del vitigno, lievito moderno e versatile. Ampio range di temperatura di fermentazione tra 12° e 30° C, tolleranza all'alcool fino a 18% alc./vol, bassa produzione di acidità volatile, buona resistenza alla SO_2 , fattore killer. Può essere anche utilizzati per arresti e rifermentazioni.

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