

E-ROUGE

Lievito per rossi

Il lievito E-Rouge è un ceppo *saccharomyces cerevisiae* selezionato per la produzione dei grandi vini rossi di medio e lungo invecchiamento. E-Rouge ha una breve fase di latenza e una regolare cinetica di fermentazione, tolleranza all'alcool fino a 16% alc./vol, media richiesta di nutrimenti, buona produzione di glicerolo e una temperatura di fermentazione tra i 17° e i 30° C.

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.



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. empirioenologico.com - eea@empirioenologico.com

Scheda tecnica