

AGAVin BF

Saccharomyces Cerevisiae



AGAVIN BF è stato selezionato per la sua capacità di arricchire il vino con aromi fruttati e di fermentare a basse temperature. Indicato per fermentare mosti con elevato contenuto di zuccheri e di fruttosio, come nel caso di vendemmie tardive e passiti.

Caratteristiche microbiologiche

- **Cinetica di fermentazione: molto rapido, brevissima fase di latenza iniziale**
- Fenotipo: Killer K2
- **Temperatura ottimale: 12-24°C**

Caratteristiche enologiche

- Fabbisogno in azoto assimilabile: moderato, necessita di almeno 130/140 mg N/L
- Rendimento all'alcol: 16,2 g/l
- Resistenza all'alcol: 15%
- **Buona capacità di metabolizzare il fruttosio**

Caratteristiche aromatiche:

- **Elevata produzione di aromi di fermentazione**

Applicazione:

Raccomandato per la produzione di vini bianchi. La elevata produzione di aromi fermentativi di tipo tropicale esalta le note varietali e dona aromi fruttati anche a vini da uve neutre o semi aromatiche. Infatti è particolarmente consigliato per Trebbiano, Prosecco, Garganega, Chardonnay, Verdicchio, Pinot grigio e Cortese. La sua capacità di metabolizzare vini con elevato quantitativo di zuccheri e di fruttosio lo rende particolarmente indicato per la produzione vini ottenuti da vendemmie tardive o passiti, ottenuti anche da uve aromatiche come Zibibbo, Moscato o Gewurtztraminer e Sauvignon. Necessita di buone quantità di azoto da derivati di lievito in condizioni di basse temperature.

Dosaggi consigliati:

20 g/hl per vini bianchi

Modalità di impiego:

Si consiglia di reidratare il prodotto. Versare lentamente il lievito in acqua con matrice zuccherina (mosto pulito) pari a 5-10 volte il suo peso, ad una temperatura compresa fra i 30 e i 35° C. Lasciare riposare per 15 minuti, agitare lentamente e versare in 10 litri di mosto proveniente dal serbatoio da inoculare, attendere 10 minuti poi aggiungere alla massa (ad una temperatura non inferiore a 15° C) e omogeneizzare durante un rimontaggio. Inoculare il lievito al più presto per garantire la dominanza del ceppo selezionato. Una acqua con temperatura bassa o contenente agenti di conservazione può agire sul lievito riducendone la vitalità.

Imballi

Confezioni da 500 g in cartoni da 10 kg

Conservazione

Conservare il prodotto nelle confezioni originali in luogo fresco ed asciutto

