

# AGAVin Flower

Saccharomyces Cerevisiae r.f. Bayanus



AGAVin Flower è indicato per la produzione di vini bianchi fini e freschi. Produce aromi di fermentazione e libera aromi varietali tipici delle uve aromatiche. Fermenta mosti molto limpidi e a basse temperature.



## Caratteristiche microbiologiche

- Cinetica di fermentazione: moderata a basse temperature, vigorosa tra i 20 e 25°C
- Fenotipo: Killer K2
- **Temperatura ottimale: 10-30°C**

## Caratteristiche enologiche

- **Fabbisogno in azoto assimilabile: basso**
- Rendimento all'alcol: 16,4 g/l
- **Resistenza all'alcol: 14%**
- **Capace di metabolizzare il fruttosio**

## Caratteristiche aromatiche:

- Ceppo aromatico
- **Attività  $\beta$ -glicosidica**
- **Elevata liberazione di terpeni**

## Applicazione:

Grazie alla sua capacità di fermentare mosti molto puliti e a bassa temperatura, AGAVin Flower è particolarmente adatto alla produzione di vini bianchi fini e freschi. La sua attività enzimatica permette di impreziosire il vino con note floreali eleganti.

Consigliato quindi per vini ottenuti da vitigni come Chardonnay, Pinot Bianco e Grigio, Verdicchio, Trebbiano, Falanghina, Cataratto e Inzolia. Importante capacità fermentativa a temperature tra i 10 e 15° C.

## 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



Garzanti: un costante **impegno** verso nuove **competenze**