

GFerm SC STARTER

Saccharomyces Cerevisiae



GFerm SC STARTER è stato selezionato per il suo vigore fermentativo e per la sua capacità di starter.



Caratteristiche microbiologiche

- **Cinetica di fermentazione: rapido, brevissima fase di latenza iniziale**
- **Temperatura ottimale: 15-30°C**

Caratteristiche enologiche

- Fabbisogno in azoto assimilabile: moderato, necessita di almeno 130/140 mg N/L
- Resistenza all'alcol: 12,5-13%
- Alta capacità di conversione degli zuccheri in alcol

Caratteristiche aromatiche:

- Buona produzione di aromi di fermentazione

Applicazione:

Per la fermentazione di mosti da uve rosse o bianche, con buona produzione di aromi di fermentazione. Ottime caratteristiche di starter. Ottima capacità di innesto e rapidità di sviluppo, oltre ad una ottima conversione di zucchero in alcol.

Necessita di buone quantità di azoto in condizioni di basse temperature.

Dosaggi consigliati:

20 g/hl per vini rossi e 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 10 kg

Conservazione

Conservare il prodotto nelle confezioni originali in luogo fresco ed asciutto