



## I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044  
Pietraia di Cortona (AR)  
Tel. 0575 678523

[www.istitutochimicoenologico.it](http://www.istitutochimicoenologico.it)  
[info@istitutochimicoenologico.it](mailto:info@istitutochimicoenologico.it)



LIOZIMAS

RED  
FLAVOURS



## DESCRIZIONE

Lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la sua attitudine a produrre vini rossi di pregio esaltandone le noti fruttate, la morbidezza e l'eleganza.

Ha un elevato potere alcoligeno (16% di alcool) e una cinetica di fermentazione moderata.

Grazie alle sue caratteristiche è indicato per fermentazioni di vini rossi in cui si cerca di attenuare quelle sensazioni di calore, secchezza e amaro dovute all'elevato contenuto di alcool e tannini.

Ha esigenze nutrizionali medie. Le sue caratteristiche lo rendono un ceppo ideale per la fermentazione di mosti da uve rosse nobili (Sangiovese, Nebbiolo, Barbera, Aglianico, Montepulciano, Cannonau, Carignano e Nero d'Avola). È un ottimo produttore di mannoproteine che rilascia nel mezzo dopo la fermentazione alcolica, contribuendo ad attenuare le sensazioni di astringenza e secchezza.

Attitudine a degradare in fase fermentativa l'acido L-malico (circa 15-20%)

## CARATTERISTICHE

- Cinetica di fermentazione: regolare con breve fase di latenza
- Rendimento: 17 g di zucchero per 1% alcool
- Caratteristiche tecniche: Fermenta regolarmente da 12°C a 30°C
- Resistenza all' alcool: 16%
- Resistenza all' SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l
- Produzione di schiuma: limitata
- Produzione glicerolo: media
- Produzione ac. volatile: ridotta
- Produzione acetaldeide: bassa 0,20 mg/l
- Produzione SO<sub>2</sub>: limitata
- Produzione H<sub>2</sub>S: bassa
- Fenotipo: neutro al fattore killer

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Reidratare il lievito secco in un volume di acqua tiepida (35-40°C) pari a 10 volte il suo peso. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte nei successivi 15 minuti, quindi aggiungere direttamente al mosto.

- Non reidratare in acqua fredda o nel mosto
- Dosaggio: 20-30 g/hl
- Non conservare nell'ambiente di reidratazione oltre il tempo prescritto
- La confezione aperta va utilizzata subito

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

**CQY**  
CERTIQUALITY

