

LIOZIMAS

B



Lievito secco attivo per la produzione di vini bianchi e rossi in sicurezza fermentativa

DESCRIZIONE

Liozimas B è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi e rossi. Per la sua ottima capacità di prevalere sui lieviti indigeni e per la resistenza alle alte temperature è particolarmente indicato per la fermentazione in condizioni di basso controllo microbiologico e termico.

Liozimas B si contraddistingue per le sue particolari proprietà fermentative vigorose e regolari che lo rendono utile in caso di condizioni di fermentazioni difficili e in caso di riprese fermentative data l'elevata osmotolleranza. Particolarmente interessante nella fermentazione dei bianchi per la sua capacità di produrre aromi fermentativi anche a basse temperature (10/14°C).

Le sue caratteristiche tecnologiche di vigoria, osmotolleranza e adattabilità ad un range ampio di temperature lo rendono un lievito indicato anche per la produzione di vini spumante in autoclave, rispettando appieno le caratteristiche varietali del vitigno, garantendo vini puliti all'olfatto e con basso contenuto di acidità volatile.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	breve
Rendimento.....	16,5 g di zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 14°C
Temperatura di fermentazione.....	10-30°C
Resistenza all'alcool.....	≤17% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	media
Produzione ac. volatili.....	ridotta 0,20 g/l
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione SO ₂	limitata
Produzione H ₂ S.....	bassa
Fenotipo.....	fattore killer K2

APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rossi e rosati nel rispetto delle caratteristiche varietali
- Fermentazione di uve bianche e rosse ad elevato alcol potenziale
- Prevenzione e cura degli arresti fermentativi
- Preparazione di basi spumante e fermentazioni in autoclave

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 20-40 g/hl

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
- Non conservare nell'ambiente di reidratazione oltre il tempo prescritto
- La confezione aperta va utilizzata subito



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

La temperatura e la nutrizione azotata giocano un ruolo fondamentale nella quantità di esteri prodotti e di conseguenza nel quadro aromatico del vino finale. È perciò consigliabile, per esprimere al meglio le potenzialità di **Liozimas B**, regolare bene la nutrizione organica utilizzando ICEferm XR, XB o START. Frazionando l'aggiunta di azoto in più volte durante la fermentazione si ottengono i migliori risultati. Si consiglia inoltre di aggiungere azoto complesso nelle prime fasi e impiegare sali azotati (ICEferm Classic, ICEferm Classic K, ICEferm Plus e ICEferm Plus K) solo dopo lo svolgimento di tre gradi alcool, frazionando le aggiunte in due/tre volte.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500g, 10Kg

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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

