



LIOZIMAS

Natura Uno



Lievito *Saccharomyces cerevisiae* in crema certificato biologico per la produzione di vini bianchi, rosati e frizzanti.

DESCRIZIONE

LIOZIMAS Natura Uno è una coltura fresca in forma liquida di cellule di lievito *Saccharomyces cerevisiae* (identificazione fenotipica e genotipica periodicamente controllate) formulato, come crema di lievito con l'utilizzo di materie prime da agricoltura biologica senza l'impiego di nessun additivo.

Il ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* presente in **Natura Uno** è stato appositamente selezionato per l'elaborazione di vini bianchi, rosati e frizzanti caratterizzati da aromi puliti ed eleganti nel pieno rispetto delle caratteristiche varietali e del territorio. È indicato per la fermentazione di tutti i vitigni, garantisce il sopravvento sui lieviti indigeni ed il regolare svolgimento della fermentazione anche in presenza di alti tenori in rame.

LIOZIMAS Natura Uno è un prodotto certificato biologico e pertanto è consigliato nella produzione di vini biologici.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	breve
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 14°C
Temperatura di fermentazione.....	14-25°C
Produzione di glicerolo.....	media
Resistenza all'alcool.....	≤15,5% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione ac. volatie.....	ridotta
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione H ₂ S.....	bassa
Resistenza alla solforosa.....	elevata



SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	>10 ¹⁰ ufc/g
Muffe.....	< 10 ufc/mL
Batteri lattici.....	assenza certificata
Batteri acetici.....	< 10 ufc/mL
Lieviti estranei.....	< 10 ufc/mL
<i>Salmonella</i>	assente in 25 g
<i>Brettanomyces spp.</i>	assenza certificata

APPLICAZIONI

- Vini bianchi per l'espressione del territorio e della varietà
- Vini bianchi certificati biologici

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione: Flacone 1 Kg

Shelf life: 40 giorni nella confezione originale, conservare ad una temperatura di + 2°C/ max 6°C



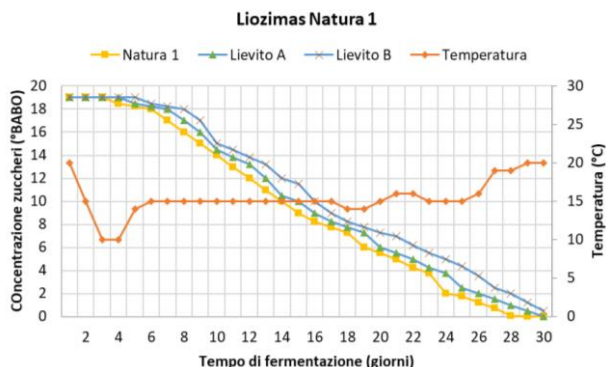
I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

RISULTATI SPERIMENTALI

Il grafico mostra l'andamento di fermentazione estremamente lineare del ceppo di lievito di **LIOZIMAS Natura Uno** rispetto ad altri ceppi di lievito commerciali.



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dose: 10-20 g/hl

Agitare energicamente il flacone per recuperare eventuali sedimenti e sospendere in 5 volumi di mosto (20°C), agitare fino a rendere la sospensione fluida e omogenea, dopodiché incorporare alla massa.

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

PROTOCOLLO E AVVERTENZE

I lieviti Natura sono ottenuti per via fermentativa da materie prime non provenienti da organismi geneticamente modificati, senza l'impiego di nessun tipo di solvente o soggetti a radiazioni ionizzanti.

I flaconi possono presentare quantitativi variabili di anidride carbonica naturalmente prodotta e accumulata durante le fasi di replica.

Data la freschezza del prodotto (*shelf life* 40 giorni) ed il numero elevato di cellule attive, possono presentarsi dei rigonfiamenti dei flaconi per avvio dell'attività fermentativa, la stessa non pregiudica la qualità del prodotto e non è sinonimo di alterazione. Nel caso di rigonfiamenti si consiglia di sfiatare prima ed aprire le confezioni direttamente sulla mastella della sospensione vinica in modo da recuperare tutto il prodotto.

Si consiglia uno stoccaggio del prodotto a + 2°C/max 6°C, e far riposare a temperatura ambiente, in modo da evitare che la differenza di temperatura (Δt) tra lievito e mosto non sia superiore ai 10°C prima dell'aggiunta.

Si consiglia inoltre di verificare l'A.P.A. del mosto prima dell'inoculo, poiché valori inferiori ai 150 mg/lt possono causare problemi fermentativi.

Protocollo per 50 Hl

Togliere dal frigo e sfiatare il contenitore, attendere del tempo affinché la differenza di temperatura tra lievito e mosto (Δt) non sia superiore ai 10°C.

Sospendere le cellule di lievito agitando energicamente il contenitore.

Preparare la seguente sospensione vinica:

100 litri di mosto a 20-25° C

1 Kg di lievito Natura Uno

1 Kg di Natura attiva (attivante di fermentazione biologico)

Agitare ogni 15 minuti per almeno due ore e omogeneizzare alla massa tramite pompa o agitatore.

CONFORMITÀ E CERTIFICAZIONI

Il prodotto è conforme a:

- Codex enologico internazionale
- Certificato biologico – Organismo di controllo Suolo e Salute N°40514 – IT-BIO-004