



LIOZIMAS

Dynamic White



Lievito secco attivo per la produzione di vini bianchi minerali

DESCRIZIONE

Liozimas Dynamic White è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* raccomandato per la produzione di vini bianchi dallo stile dinamico e moderno, conferendo una freschezza ben bilanciata e un'eleganza olfattiva persistente. **LIOZIMAS Dynamic White** è particolarmente consigliato per l'elaborazione di vini dinamici e freschi, con un'aroma fine e netto all'olfatto, esaltando la mineralità e l'eleganza.

Queste sue caratteristiche lo rendono un ceppo idoneo all'elaborazione di vini bianchi varietali caratterizzati da un profondo legame con il territorio di origine. **Liozimas Dynamic White** è adatto alla fermentazione di bianchi e rosati, soprattutto a basse temperature (inferiori ai 16°C).

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Rendimento.....	16,3 g di zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente a basse temperature
Temperatura di fermentazione.....	11-26°C
Resistenza all'alcool.....	≤17% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione ac. volatie.....	ridotta
Produzione acetaldeide.....	bassa
Produzione SO ₂	limitata
Produzione H ₂ S.....	bassa

APPLICAZIONI

- Vini bianchi e rosati moderni e minerali
- Bassa temperatura di fermentazione
- Stabulazioni a freddo

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 20-30 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

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 Dynamic White**, 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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

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

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500g

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

