



LIOZIMAS

Harmony Red



Lievito secco attivo per la produzione di vini rossi equilibrati

DESCRIZIONE

LIOZIMAS HARMONY RED è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per la vinificazione di vini rossi armoniosi ed eleganti, che esaltino appieno il potenziale del vitigno e del terroir.

I vini fermentati con LIOZIMAS Harmony Red si presentano ben bilanciati, scorrevoli ed equilibrati, anche grazie alla cinetica di fermentazione moderata, che gli permette di esaltare la freschezza e la persistenza aromatica, rendendolo ideale per la fermentazione di vini come Pinot Nero, Sangiovese, Merlot e Syrah e per tutti i vini provenienti da zone calde e mosti a pH elevati.

Harmony Red si presta a fermentazioni al di sotto dei 25°C esaltando così al meglio l'espressione varietale.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Rendimento.....	16 g di zucchero per 1% v/v
Temperatura di fermentazione.....	14-28°C
Resistenza all'alcool.....	≤17% v/v
Resistenza alla SO ₂ libera.....	50 mg/l
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	medio
Produzione ac. volatie.....	ridotta

APPLICAZIONI

- Vini rossi espressione del vitigno e del territorio
- Vini armonici e fruttati
- Fermentazione di uve prodotte in zone calde

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 HARMONY RED**, 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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

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

