



LIOZIMAS

Spirit



Lievito secco attivo

DESCRIZIONE

LIOZIMAS Spirit è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* per la per la fermentazione di masse atte alla distillazione. Per la sua resistenza alle alte temperature è particolarmente indicato per la fermentazione in condizioni di basso controllo microbiologico e termico.

CARATTERISTICHE

Cinetica di fermentazione.....	rapida e regolare
Fase di latenza.....	breve
Temperatura di fermentazione.....	14-30°C
Resistenza all'alcool.....	≤16% v/v
Produzione di schiuma.....	limitata
Produzione glicerolo.....	media/bassa

APPLICAZIONI

- Produzione grandi masse destinate alla distillazione

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Dosi: 30-40 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

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 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



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE