



# LIOZIMAS Vigor



Lievito secco attivo per la produzione di vini bianchi e rossi

## DESCRIZIONE

**LIOZIMAS Vigor** è un lievito secco attivo *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini bianchi e rossi. Grazie alla sua ottima vigoria **LIOZIMAS Vigor** riesce a prevalere sui lieviti indigeni senza alcun problema, utile in caso di condizioni di fermentazioni difficili e in caso di riprese fermentative data l'elevata osmotolleranza.

Le sue caratteristiche tecnologiche di vigoria, osmotolleranza e adattabilità ad un range ampio di temperature lo rendono un lievito indicato per tutti i tipi di vino, 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.....	16,0 g di zucchero per 1% v/v
Caratteristiche tecniche.....	fermenta regolarmente da 15°C
Temperatura di fermentazione.....	15-28°C
Resistenza all'alcool.....	≤16% v/v
Produzione glicerolo.....	bassa
Produzione ac. volatie.....	ridotta
Produzione acetaldeide.....	bassa

## APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rossi e rosati nel rispetto delle caratteristiche varietali
- Fermentazione di uve bianche e rosse in completa sicurezza

## 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

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 Vigor**, 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 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**

