

EC1118™ Organic

Saccharomyces cerevisiae

APPLICAZIONI

EC1118™ Organic è un lievito certificato come biologico che soddisfa le normative europee su produzione ed etichettatura dei prodotti biologici (Reg. UE 834/2007, 2018/1584 e 889/2008) in accordo anche con la regolamentazione americana (NOP) per la produzione di vini biologici. Per raggiungere tali obiettivi, l'intero processo di produzione è stato rivisto includendo soltanto materie prime certificate come organiche.

Il suo utilizzo è conforme al Reg. UE 203/2012 che fissa le pratiche ed i trattamenti autorizzati per la produzione di vini biologici. EC1118™ Organic è un eccellente ceppo utilizzabile in un ampio range di applicazioni enologiche.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

- Possiede il fattore killer
- Elevata tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Fase di latenza da breve a media
- Cinetica di fermentazione media
- Temperatura ottimale di fermentazione: 15-25 °C
- Basse esigenze nutrizionali
- Bassa produzione di acidità volatile

DOSAGGIO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato 25 - 50 g/hl.

Nota: il dosaggio è funzione del contenuto zuccherino del mosto, dello stato sanitario dell'uva e dello stato d'avanzamento della vendemmia.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 2 anni se conservato nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

CONFEZIONI

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500 g.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture