LIEVITI
COMBO

COMBO® XT

LIEVITI SELEZIONATI PER ENFATIZZARE GLI AROMI NEL VINO

COMPOSIZIONE

Lieviti selezionati per uso enologico con un'alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi di cellule per grammo di prodotto).

CARATTERISTICHE

COMBO® XT contiene ceppi di lievito studiati specificamente per aumentare lo sviluppo dei tioli e di altri composti volatili nei vini. È risaputo che il "lavoro" sinergico di diversi ceppi durante la fermentazione ha un impatto positivo sugli aromi, apportando maggiore complessità al vino finale. COMBO® XT è in grado di fermentare in condizioni difficili, ha una buona tolleranza nei confronti di un alto contenuto alcolico (fino a 15,5% vol) e di una bassa temperatura (13°C-30°C). Si consiglia di fornire una nutrizione appropriata e bilanciata.

IMPIEGHI

COMBO® XT è particolarmente indicato per vini bianchi e rosati per enfatizzare le note fruttate dei tioli. Infatti, la selezione di diversi ceppi ha lo scopo di aumentare la complessità e per aiutare il rilascio dei tioli dai loro precursori. Queste caratteristiche lo rendono un prodotto adatto anche in caso di fermentazioni difficili.

Per l'impiego di COMBO® XT attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

LIEVITI
COMBO

COMBO® XT

LIEVITI SELEZIONATI PER ENFATIZZARE GLI AROMI NEL VINO

MODALITÀ D'USO

Disperdere il quantitativo necessario di lievito in dieci parti di acqua tiepida (40°C) contenente 1-2% di zuccheri; dopo mezz'ora agitare e aggiungere gradatamente del mosto filtrato e solfitato in modo da non provocare brusche diminuzioni di temperatura.
Per facilitare la moltiplicazione dei lieviti il substrato non deve contenere più del 2% di zuccheri circa e deve essere accuratamente arieggiato; in questa fase si consiglia l'uso di attivanti di fermentazione complessi come V ACTIV PREMIUM®.
Il lievito reidratato e in fase di attiva fermentazione può quindi essere inglobato alla massa da fermentare. È consigliabile aggiungere gradatamente il mosto alla massa di lievito riattivato, già presente sul fondo del serbatoio di fermentazione.
Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sull'ottimizzazione dell' uso dei lieviti, consultare il nostro servizio tecnico e le procedure ufficiali.

DOSI

20 g/hL nella vinificazione di vini bianchi e rosati.

CONFEZIONI

Sacchetto sottovuoto da 500 g in polilaminato.

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in un ambiente fresco e secco. In queste condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata sull'etichetta.
Richiudere accuratamente le confezioni aperte.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com