



# VIW® BUBBLES

*SACCHAROMYCES BAYANUS*

## PRODOTTO



Lievito secco attivo selezionato dal nostro settore Ricerca e Sviluppo.

## CARATTERISTICHE



VIW® BUBBLES è un ceppo di *Saccharomyces bayanus* selezionato in modo particolare per la produzione di spumanti e frizzanti di pregio.

Adatto anche alla produzione di vini tranquilli, è caratterizzato da una veloce cinetica fermentativa e da elevata resistenza alla sovrappressione.

In presenza di un'adeguata nutrizione azotata, oltre a garantire fermentazioni pulite, permette lo sviluppo di un profilo aromatico molto netto, caratterizzato da frutta a polpa bianca e un floreale molto delicato.

Range ottimale di temperatura dai 15 ai 25°C.

## IMPIEGHI

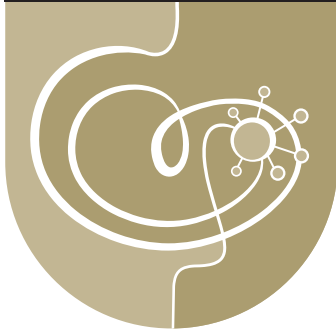


VIW® BUBBLES è particolarmente indicato nella produzione di eleganti vini spumanti e frizzanti, elaborati in bottiglia o in autoclave.

In ogni caso trova un impiego interessante anche nella fermentazione primaria di mosti bianchi, qualora si desideri una complessità aromatica delicata, su eleganti note floreali e fruttate.

**Per l'impiego di VIW® BUBBLES attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**

LIEVITI



# VIW<sup>®</sup> BUBBLES

*SACCHAROMYCES BAYANUS*

## 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 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 e dev'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, presente già sul fondo del serbatoio di fermentazione. Per informazioni più dettagliate sulla gestione delle sostanze nutrienti e sul corretto utilizzo di VIW<sup>®</sup> BUBBLES in fermentazione primaria e in presa di spuma, consultare le apposite procedure disponibili attraverso il nostro servizio tecnico.

## DOSI



10-20 fino a 25 g/hL nelle fermentazioni di mosti bianchi;  
20-30 g/hL in rifermentazione.

## CONFEZIONI



Poliaccoppiato sottovuoto da 500 g.

## CONSERVAZIONE



Il prodotto va conservato in ambiente fresco ed asciutto, in tali condizioni mantiene la sua attività fino alla data di scadenza riportata in etichetta. Le confezioni aperte vanno richiuse accuratamente ed utilizzate al più presto.

## PERICOLOSITÀ



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