

LIEVITI



# VIW® CLEVER

*SACCHAROMYCES BAYANUS*

## PRODOTTO



Lievito selezionato per uso enologico ad alta percentuale di cellule attive (minimo 10 miliardi per grammo di prodotto); ceppo classificato come *Saccharomyces cerevisiae* secondo la vecchia classificazione di Lodder del 1970

## CARATTERISTICHE



VIW® CLEVER è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ideale per la produzione di vini rossi di grande classe ed eleganza, con fermentazioni pulite, condotte a 14-24°C. Tollera la pressione. Oltre all'elevata vigoria fermentativa, la selezione ha evidenziato anche la capacità di sostenere l'aromaticità dei vini, con significative note dolci e durevoli. Garantisce un'interessante palatabilità, apprezzabile anche in persistenza gustativa. VIW® CLEVER presenta inoltre un'ottima resistenza all'alcool, alle basse temperature e all'anidride solforosa.

## IMPIEGHI



Date le sue caratteristiche VIW® CLEVER è particolarmente consigliato per le fermentazioni primarie, in tutti i casi in cui si desidera esaltare le caratteristiche varietali dell'uva prediligendo un profilo aromatico fruttato, ma complesso. In presenza di un'adeguata componente nutrizionale, VIW® CLEVER porta egregiamente a conclusione fermentazioni condotte su mosti dalla concentrazione osmotica elevata. Si segnala l'ottima interazione con il completo SMARTVIN® ACTIV o per differenziare con V STARTER FRUIT. È applicabile anche in presa di spuma, per la produzione di frizzanti rossi puliti e fruttati.

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



# VIW<sup>®</sup> CLEVER

*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 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 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. E' 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



10-20 g/hL per vinificazioni in rosso e prese di spuma.

## 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.