



VIW® FRUITY

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® FRUITY è un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ideale per la produzione di vini rossi fruttati importanti, con fermentazioni pulite, condotte a 18-24°C.

Oltre all'ottima cinetica fermentativa, la selezione ha evidenziato la capacità di sostenere nel tempo sia le note fruttate rosse che quelle speziate, in particolare quelle riconducibili a eleganti sentori di pepe.

VIW® FRUITY presenta un'ottima resistenza all'alcool e all'anidride solforosa.

IMPIEGHI



VIW® FRUITY è un ceppo particolarmente consigliato per la produzione di vini rossi freschi, diretti, prevalentemente caratterizzati da aromi di frutta rossa intensi e persistenti.

In presenza di un'adeguata componente nutrizionale, VIW® FRUITY porta egregiamente a conclusione fermentazioni condotte su mosti dalla concentrazione osmotica elevata.

A questi propositi si segnala l'ottima interazione ottenibile con SMARTVIN® ACTIV e V STARTER FRUIT che grazie alle loro particolari caratteristiche compositive, ne assisteranno adeguatamente il metabolismo.

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

LIEVITI



VIW[®] FRUITY

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 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



10-20 g/hL per vinificazioni in rosso.

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.