



## STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

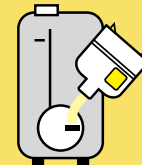
SFF: Ce-SA

### Caratteristiche tecnologiche dello Starter

Nome commerciale:	<b>Ce-SA</b>
Ceppo:	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Descrizione:	<i>Coltura fresca concentrata di lieviti enologici</i>
Aspetto:	<i>Fluido ad elevata densità</i>
Odore:	<i>Piacevolmente tipico di lievito fresco</i>
Concentrazione:	<i>10- 12 miliardi/g di cellule vive e vitali, in gemmazione e perfettamente idratate</i>
Brettanomyces spp.:	<i>Assenza certificata</i>
Batteri e coli:	<i>Assenza certificata</i>
Dosi consigliate:	<i>10 - 40 g/hl</i>
Temperatura consigliata:	<i>17- 25 °C</i>
Potere alcoligeno:	<i>14% vol.</i>
Resistenza alla SO <sub>2</sub> :	<i>Buona</i>
Produzione acetica:	<i>Trascurabile</i>
Produzione H <sub>2</sub> S:	<i>Trascurabile</i>
Attitudine:	<i>Vini bianchi aromatici, Sauvignon blanc</i>
Velocità fermentaz.:	<i>media</i>
Utilizzo:	<b>NON NECESSITA REIDRATAZIONE!</b>
Conservazione:	<i>in Frigorifero a + 4 °C</i>
Shelf life:	<i>30 - 40 gg. a temperature inferiori 5 °C</i>

**Note pratiche:** *Lievito dalla grande finezza, adatto all'ottenimento di vini bianchi varietali ed aromatici quali Sauvignon blanc. Garantisce ottime rese alcoliche e produzione di glicerina. Idoneo alle fermentazioni in fusti di legno.*

Starter freschi SG BIOTECH<sup>®</sup>: Purezza e Qualità Enologiche.



\* per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo s.g. biotech.