



FONDAZIONE EDMUND MACH

ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



SGBIOTECH®
starters enologici freschi

CH 101

starter fresco di fermentazione

Non necessita reidratazione

si presenta come un fluido ad alta densità

Ideale per

la rifermentazione di vini bianchi, frizzanti e spumanti

SG Biotech®

via Roma, 120 - 29010 Villanova sull'Arda (PC) - Italia

Tel. (+39) 0523.837224 - Fax (+39) 0523.837710 - info@sgbiotech.com - www.sgbiotech.com



SGBIOTECHTM
starters enologici freschi



STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

SFF: IASMA CH 101

NOME COMMERCIALE: CH 101

CEPPO: *Saccharomyces cerevisiae*

DESCRIZIONE: Coltura fresca concentrata di lieviti enologici

ASPETTO: Fluido ad elevata densità

CONCENTRAZIONE: 10 - 12 miliardi di UFC/g di cellule vive, attive, perfettamente idratate

BRETTANOMYCES SPP.: Assenza certificata

BATTERI LATTICI: Assenza certificata

DOSI CONSIGLIATE: 10 – 20 g/hl

TEMPERAT. CONSIGLIATA: da 11°C

POTERE ALCOLIGENO: 15,0 % vol.

RESISTENZA SO₂: Nella norma

PRODUZIONE H₂S: Trascurabile

PRODUZIONE ACETICA: Trascurabile

ATTITUDINE: Vini bianchi, frizzanti e spumanti

VELOCITA' FERMENTAZIONE: Elevata

UTILIZZO: NON NECESSITA REIDRATAZIONE!

CONSERVAZIONE: In frigorifero a + 4°C

SHELF LIFE: 30 - 40 gg. a temperatura inferiore a 5°C

FORMATO CONFEZIONI: Bottiglia da g. 1000

* PER L'UTILIZZO VEDI IL PROTOCOLLO DI CONSERVAZIONE ED UTILIZZO S.G. BIOTECH.



Lievito selezionato nella piana Rotaliana (Trentino) dall'Istituto di S. Michele all'Adige. Produce composti dall'aroma fruttato e floreale. Ceppo POF negativo. Il giudizio alla degustazione è, in generale, ottimo.