



## STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

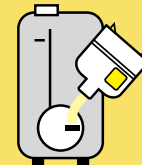
SFF: PRC

### Caratteristiche tecnologiche dello Starter

Nome commerciale:	<b>PRC</b>
Ceppo:	<i>Saccharomyces bayanus</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>12- 25° C</i>
Potere alcoligeno:	<i>18% vol.</i>
Resistenza alla SO <sub>2</sub> :	<i>Elevata</i>
Produzione acetica:	<i>Trascurabile</i>
Produzione H <sub>2</sub> S:	<i>Trascurabile</i>
Attitudine:	<i>Vini bianchi e rossi fruttati, spumanti di qualità, passiti</i>
Velocità fermentaz.:	<i>elevata</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 di grande qualità, adatto all'ottenimento di vini fruttati e di spumanti intensamente profumati. Garantisce elevata resistenza all'alcol ed ottime rese di fermentazione anche in fusti di legno. Elevata produzione di esteri.*

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



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