



FONDAZIONE EDMUND MACH

ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



**SGBIOTECH®**  
starters enologici freschi

## Prosecco 444

starter fresco di fermentazione

## Non necessita reidratazione

si presenta come un fluido ad alta densità

## Ideale per

la rifermentazione dei 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



**SGBIOTECH**<sup>TM</sup>  
starters enologici freschi



## STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

**SFF: IASMA 444 Prosecco**

NOME COMMERCIALE:	Prosecco 444
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 15°C
POTERE ALCOLIGENO:	14,0 % vol.
RESISTENZA SO2:	Nella norma
PRODUZIONE H2S:	Trascurabile
PRODUZIONE ACETICA:	Trascurabile
ATTITUDINE:	Rifermentazione di 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 dall'Istituto di S. Michele all'Adige su varietà Prosecco. Produce composti dall'aroma fruttato. Particolarmente indicato per la rifermentazione e la presa di spuma di vini bianchi non invecchiati. Produce esteri in buone quantità.