



STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

SFF: SGB

Caratteristiche tecnologiche dello Starter

Nome commerciale:	SGB
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- 28 °C</i>
Potere alcoligeno:	<i>16% vol.</i>
Resistenza alla SO ₂ :	<i>Buona</i>
Produzione acetica:	<i>Trascurabile</i>
Produzione H ₂ S:	<i>Trascurabile</i>
Attitudine:	<i>Vini bianchi fruttati, spumanti secchi di qualità, passiti.</i>
Velocità fermentaz.:	<i>media</i>
Utilizzo:	NON NECESSITA REIDRATAZIONE!
Conservazione:	<i>in Frigorifero a + 4 °C</i>
Shelf life:	<i>30 - 40 gg. a temperature inferiori 5 °C</i>
Note pratiche:	<i>Lievito di grande qualità, adatto all'ottenimento di vini fruttati e di spumanti intensamente profumati. Garantisce fermentazioni pulite e sicure. Consigliato anche per vini passiti.</i>

Starter freschi SG BIOTECH[®]: Purezza e Qualità Enologiche.



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