



## STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

### SFF: Ce 18 Flower

#### CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE DELLO STARTER:

NOME COMMERCIALE:	<b>CE 18 FLOWER</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- 35°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 intensamente profumati, Ice Wine</i>
VELOCITÀ FERMENTAZ.:	<i>buona</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 qualità fermentativa ed aromatica. Adatto all'ottenimento grandi bianchi stile alsaziano e vendemmie tardive. Particolarmente indicato per le lunghe fermentazioni sotto i 16°C.*

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



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