



STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

SFF: **Ce 13 – 3 S**

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE DELLO STARTER:

NOME COMMERCIALE:	CE 13-3S
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- 29°C</i>
POTERE ALCOLIGENO:	<i>16% vol.</i>
RESISTENZA ALLA SO ₂ :	<i>Elevata</i>
PRODUZIONE ACETICA:	<i>Trascurabile</i>
PRODUZIONE H ₂ S:	<i>Trascurabile</i>
ATTITUDINE:	<i>Grandi vini rossi con lunga macerazione</i>
VELOCITÀ FERMENTAZ.:	<i>normale</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:

Lievito di grande qualità fermentativa ed aromatica, esalta la tipicità varietale e conferisce stabilità al colore e tannini morbidi. Rende i vini speziati e strutturati.

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



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