



SGBIOTECH®
starters enologici freschi

SGB

starter fresco di fermentazione

Non necessita reidratazione

si presenta come un fluido ad alta densità

Ideale per

la rifermentazione di vini bianchi e rossi fruttati, vini spumanti di qualità, passiti

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



SGBIOTECHTM
starters enologici freschi



STARTER FRESCO DI FERMENTAZIONE

SFF: SGB

NOME COMMERCIALE:	SGB
CEPPO:	Saccharomyces bayanus
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:	12- 28°C
POTERE ALCOLIGENO:	15,5 % vol.
RESISTENZA SO ₂ :	Elevata
PRODUZIONE H ₂ S:	Trascurabile
PRODUZIONE ACETICA:	Trascurabile
ATTITUDINE:	Vini bianchi e rossi fruttati, vini spumanti di qualità, passiti
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 di grande qualità e purezza, consigliato per vini bianchi dal profumo fine ed elegante, spumanti e rossi profumati. Garantisce elevata resistenza all'alcol, bassa produzione di acetaldeide ed ottime rese di fermentazione.

Produce buone quantità di glicerolo.