



Kluyveromyces thermotolerans starter fresco di fermentazione

Lievito fresco NON-Saccharomyces, in fermentazione produce elevate quantità di glicerolo e concentrazioni di B-fenil etanolo, produce acido L-lattico che acidifica il mosto-vino. Consente una limitata riduzione di etanolo finale e aumenta le note floreali.



IDEALE PER

la fermentazione di vini bianchi e rossi bassi in acidità e con pH elevati



UTILIZZO DIRETTO

si presenta come un fluido ad alta densità, non necessita reidratazione



Kluyveromyces thermotholerans

lieviti enologici freschi concentrati
"Kluyveromyces thermotholerans"

Nome: Kluyveromyces thermotholerans
Ceppo: NON-Saccharomyces

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi e rossi bassi in acidità e con pH elevati

Aspetto: fluido ad elevata densità

Concentrazione: 8 - 10 miliardi di UFC/g di cellule vive, attive, perfettamente idratate

Brettanomyces spp.: assenza certificata

Batteri lattici: assenza certificata

Dosi consigliate: 10 - 30 g/hl

Temperatura consigliata: 17- 20°C

Potere alcoligeno: 8,0 % vol.

Resistenza SO₂: bassa

Produzione acido lattico: elevata, fino a 2 g/l

Produzione glicerolo: elevata

Produzione acetaldeide: assente

Velocità fermentazione: media

Utilizzo: inoculo sequenziale, 48 ore o più prima di S. cerevisiae, non reidratare

Conservazione: in frigorifero a + 4°C

Shelf life: 30 - 40 gg a temperatura di 4°C

Formato confezioni: bottiglia da 1000g

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec

