



Ce 2P

starter fresco di fermentazione

Lievito dalla grande esuberanza aromatica, adatto all'ottenimento di vini bianchi tranquilli, rosati e novelli. Garantisce buone fermentazioni esaltando i profumi di pesca e frutta tropicale. Con adeguata nutrizione azotata produce elevata intensità aromatica.



IDEALE PER

la fermentazione di vini bianchi varietali, aromatici, rosati e novelli



UTILIZZO DIRETTO

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



Ce 2P

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "Ce 2P"

Nome commerciale: Ce 2P

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi varietali, aromatici, rosati e novelli

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 - 30 g/hl

Temperatura consigliata: 16 - 25°C

Potere alcoligeno: 14,0 % vol.

Resistenza SO₂: media, produttore di SO₂!

Produzione H₂S: trascurabile

Produzione acetica: trascurabile

Velocità fermentazione: media

Utilizzo: non necessita reidratazione

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

