



# Prosecco 444

starter fresco di fermentazione



FONDAZIONE EDMUND MACH

ISTITUTO AGRARIO DI  
SAN MICHELE ALL'ADIGE

Lievito selezionato dall'Istituto di S. Michele all'Adige su varietà Prosecco. Produce composti dall'aroma fruttato. Particolarmente indicato per la rifermentazione e la presa di spuma di vini bianchi non invecchiati. Produce esteri in buone quantità.



## IDEALE PER

la fermentazione e presa di spuma di vini bianchi, frizzanti e spumanti



## UTILIZZO DIRETTO

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



# Prosecco 444

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "Prosecco 444"

**Nome commerciale:** Prosecco 444

**Ceppo:** *Saccharomyces cerevisiae*

**Descrizione:** coltura fresca concentrata di lieviti enologici

**Attitudine:** rifermentazione di vini bianchi, frizzanti e spumanti

**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

**Temperatura consigliata:** da 15°C

**Potere alcoligeno:** 14,0 % vol.

**Resistenza SO<sub>2</sub>:** nella norma

**Produzione H<sub>2</sub>S:** trascurabile

**Produzione acetica:** trascurabile

**Velocità fermentazione:** elevata

**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*

