



# D 16 VIGOR

## Lieviti Secchi.

Lievito *Saccharomyces bayanus*, selezione Champagne.

Ceppo di riferimento per gli spumanti e le rifermentazioni. Esalta gli aromi floreali e fruttati.

Dosaggio consigliato: da 10 a 20 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

### **CARATTERISTICHE:**

- Ottima produzione di glicerina.
- Capacità fermentativa a basse temperature.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Rendimento in alcool: 16% vol.
- Tolleranza all'alcol fino al 18%.
- Fattore Killer.

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

### **CONFEZIONI:**

Sacchetti in alluminio poliaccoppiato da kg 5.

### **DURATA E CONSERVAZIONE:**

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta..

### **PREPARAZIONE:**

Sciogliere il lievito in rapporto 1:10 in acqua a 37° C per 20 minuti. Aggiungere altrettanto mosto o mosto-vino ed attendere un'ora, raddoppiare il volume della massa con altro mosto/vino e aggiungere dli abituali attivanti di fermentazione. Dopo un'ora aggiungere alla massa da fermentare o da rifermentare.