LEVIA R66

VINI ROSSI STRUTTURATI E MORBIDI

ENOVYS srl
Via Venezia 74
37019 Peschiera d/G (VR)
-
P. IVA 04458180231
info@enovys.com
+39 3517130166
oeno.it enovys.com

Applicazioni

Ceppo selezionato per la produzione di vini rossi armoniosi e complessi, anche destinati all'affinamento ed all'invecchiamento. La produzione importante di glicerolo contribuisce ad aumentare la morbidezza e permette di ottenere vini con profilo aromatico varietale, rispettando la tipicità del vitigno ed esaltando "l'effetto terroir".
Adatto a coinoculo o inoculo scalare con batteri malolattici Bactovis Rouge.
Consigliato in particolare per Merlot, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Nero d'Avola, Barbera.

Composizione e caratterietiche enologiche

Lievito *Saccharomyces cerevisiae*, E491.

Classificazione:	*Saccharomyces cerevisiae*
Conta vitale:	> 10 miliardi cellule rivivificabili/g
Umidità (%):	< 8 %
Batteri lattici UFC/g:	$< 10^5$
Batteri acetici UFC/g:	$< 10^4$
Lieviti estranei UFC/g:	$< 10^5$
Coliformi UFC/g:	$< 10^2$
Muffe UFC/g:	$< 10^3$
Aspetto:	bastoncelli
Colore:	beige chiaro
Odore:	caratteristico di lievito
Potere alcoligeno:	16% v/v
Temperatura ottimale:	15 - 30°C
Produzione di acidità volatile:	bassa
Produzione di SO_2:	bassa, tende ad aumentare la produzione quando il grado alcolico supera il 14% v/v
Fase di latenza:	breve
Produzione di schiuma:	bassa
Esigenze nutrizionali:	medie, si consiglia di controllare l'APA del mosto e qualora la concentrazione zuccherina fosse particolarmente elevata, è consigliabile aggiungere Starter e/o Starter Plus.

Dosi

20 - 30 g/hl in funzione dello stato sanitario delle uve e delle condizioni di vinificazione.

Modalità d'impiego

Utilizzare previa reidratazione. Disperdere il lievito in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso alla temperatura di circa 37 °C mescolando delicatamente; lasciare riposare per 20 minuti, agitare nuovamente ed aggiungere alla massa da fermentare. Non prolungare la reidratazione per più di 30 minuti complessivi.
Evitare aggiunte in mosti particolarmente freddi, se necessario acclimatare il lievito alla temperatura del mosto (la differenza di temperatura tra il lievito in reidratazione ed il mosto deve sempre essere inferiore a 10°C).
Per ottenere le migliori performance dal ceppo è consigliabile aggiungere Vita Red nell'acqua di reidratazione in rapporto 1:1 con il lievito.
Inoculare prima possibile, non appena si inizia il riempimento del serbatoio o del fermentino.
Per la corretta prevalenza del ceppo inoculato rispetto alla microflora indigena si deve operare con un fattore ceppo selezionato/microflora indigena superiore a 100:1.
I parametri chimici del vino e le condizioni di fermentazione (temperatura, forma del serbatoio, igiene di cantina) sono fondamentali per la buona riuscita dell'inoculo.

Condizionamento

Il prodotto è disponibile in sacchetti sotto vuoto da 0,5 kg.

Conservazione

Conservare nella confezione originale, in un ambiente privo di odori, fresco ed asciutto.
Dopo l'uso richiudere accuratamente le confezioni e conservare in frigorifero a +4°C.
Utilizzare le confezioni aperte in tempi brevi.

Classificazione e dichiarazioni

Per uso enologico, uso professionale. Conforme al Codice Enologico Internazionale. Conforme al Reg. UE 2019/934. Prodotto non certificato biologico, ma ammesso per la produzione di vini biologici, se non è reperibile la versione bio (all. V-D Reg. UE 2021/1165).
Prodotto che non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti.

Termine minimo di conservazione:	3 - 4 anni.
OGM:	non contiene OGM, non proviene da OGM.
Allergeni:	non contiene prodotti dell'all. II del Reg. UE 1169/2011.
Prodotti di origine animale:	assenti.

Azienda con sistema di Gestione Qualità certificata secondo le Norme UNI EN ISO 9001

Scheda tecnica del 01/07/2022
Rev 3

Cod. cf. 0,5 Kg 0043972463831

Le informazioni contenute in questo documento sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa, non sollevano in nessun caso l'utilizzatore dal rispetto della normativa vigente, delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo inappropriato del prodotto. Enovys srl si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso. Tali informazioni vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia, in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del controllo di Enovys srl.