



Anti Brett 2

starter fresco di fermentazione

Lievito fresco NON-Saccharomyces selezionato dall'Università delle Marche. Produce una micocina attiva a temperature comprese tra 20 e 35°C, attive contro i Brettanomyces a pH=3,0-4,6. Inoculare 24-48 ore prima di *S. cerevisiae*.



IDEALE IN

associazione con *W. anomalus* (1 parte di *K. wickerhami* e 3 parti di *W. anomalus*)



UTILIZZO DIRETTO

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



Anti Brett 2

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "Anti Brett 2"

Nome commerciale: Anti Brett 2

Ceppo: *Kluyveromyces wickerhamii*

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici ad attività anti Brettanomyces

Attitudine: da utilizzare in associazione con *W. anomalus* (1 parte di *K. wickerhamii* e 3 parti di *W. anomalus*)

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, inoculo da 1×10^6 - 5×10^6 cell/ml

Temperatura consigliata: 20-25°C

Potere alcoligeno: 1 - 2% vol.

Resistenza SO₂: bassa

Produzione H₂S: bassa

Produzione acetica: assente

Velocità fermentazione: limitata

Utilizzo: inoculo sequenziale 24-48 ore 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

