



Torulaspora delbrueckii 12.2

starter fresco di fermentazione

Lievito fresco NON-Saccharomyces si caratterizza per la produzione di vini con ridotta acidità volatile. In fermentazione produce elevate quantità di glicerolo e di note floreali con elevate concentrazioni di B-fenil etanolo. Aumenta la rotondità gustativa e la sensazione di pienezza. Resiste all'alcol e può condurre tutta la fermentazione.



IDEALE PER

vini bianchi, rosati e rossi varietali, anche per la presa di spuma



UTILIZZO DIRETTO

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



Torulaspora delbrueckii 12.2

lieviti enologici freschi concentrati
"Torulaspora delbrueckii 12.2"

Nome: Torulaspora delbrueckii 12.2

Ceppo: NON-Saccharomyces

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi, rosati e rossi varietali, anche per la presa di spuma

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

Temperatura consigliata: 17- 20°C

Potere alcoligeno: 11,5 % vol.

Resistenza SO₂: media

Produzione H₂S: assente

Produzione acidità volatile: bassissima

Produzione acetaldeide: assente

Velocità fermentazione: media

Utilizzo: inoculo sequenziale, 48 ore o più 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

