

# GUIDA ALL'USO DEI LIEVITI

Tipo di vino	Temperatura di fermentazione	Tolleranza all'alcool (%Vol)	Produzione esteri aromatici	Fermentazioni difficili	Rifermentazioni	Dosi gr/Hl	Produzione di glicerolo gr/Hl	
<b>Arom flor</b>	Bianco secco/dolce	12,5-32	18	Ottima		25	6-8	
<b>Arom Fruit</b>	Bianco secco/dolce	12-36	15	Ottima	si	10-40	6-7	
<b>Fermenta</b>	Rosso/Rosato	11-35	14	Discreta	si	15-40	6-8	
<b>Aromissimo Rouge</b>	Rosso	10-28	15	Ottima		10-20	5-7	
<b>Liè</b>	Rosso	16-32	18	Ottima		10-20	9-10	
<b>Aromatic Red Wine</b>	Rosso	13-35	18	Ottima	si	si	10-40	6-8
<b>Aromatic White Wine</b>	Bianco	13-35	13	Ottima		si	10-40	6-7
<b>Bajanus</b>	Multiuso	6-30	16	Buona	si	si	15-20	5-7