BAYANUS

Informazione sul prodotto
Lievito secco attivo

1.Composizione
Lievito secco attivo, ceppo selezionato della specie *Saccharomyces cerevisiae (Bayanus).*

2.Caratteristiche
Alta capacità di colonizzare il mosto
Possibilità di inoculare con un numero di cellule adeguato
Fermentazione regolare
Alta vigoria fermentativa
Elevata resistenza all'alcol
Resistenza a temperature elevate

3. Applicazioni
Fermentazioni delle grandi masse
Fermentazioni in condizioni dove non è possibile gestire la temperatura
Cura degli arresti di fermentazione
Fermentazioni in condizioni difficili

4. Dosi e modalità d'uso
10-40 g/hl. Le dosi maggiori si applicano in caso di uve alterate e mosti in non perfette condizioni microbiologiche.

1. Disperdere il lievito secco in acqua pulita (volume 1:10) a 35-38°C, agitando dolcemente;
2. attendere 20 minuti ed agitare di nuovo;
3. aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato il più tempestivamente possibile, all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la differenza di temperatura tra i la sospensione di lievito ed il mosto non superi i 10°C.
4. con un rimontaggio, distribuire omogeneamente il lievito all'interno della massa inoculata.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra descritte garantisce la massima vitalità del lievito reidratato.

E' responsabilità del cliente assicurarsi che l'uso del lievito ed i dosaggi applicati siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che disciplinano l'uso nel prodotto finito per il quale è usato. Naturalmente l'integrità del prodotto è garantita solo nel caso in cui esso venga conservato come indicato in questa scheda tecnica.

Biotec S.r.l.
Direzione Uffici
Piazza Pio XI 13 – 00165 Roma
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

Area produttiva
Località Abbadia
87010 San Basile (CS)

Info
biotecroma.it
biotec.biotecnologie@virgilio.it
info@biotecroma.it

5. Proprietà chimiche

Sostanza secca tra il 92 e il 96%

6. Informazioni sulla regolamentazione e conformità di legge

Prodotto per uso enologico/ uso professionale
Il prodotto è ammesso dalla legge 606/2009
Prodotto conforme al Codex Oenologique International (OIV)
Prodotto classificato come non pericoloso ed esente da allergeni.
Il prodotto è Gmo free ed allergen free, ove richiesto verrà inviata opportuna dichiarazione

7. Confezioni conservazione

Sacchi sotto vuoto da 10 kg
Pacchetti da 0,5 kg e Scatole da kg 10.
Conservare in luogo fresco e asciutto (10° C) nell' originale imballaggio sigillato. In condizioni ottimali l'efficienza del prodotto è garantito per un periodo di 42 mesi. Se conservato a temperatura ambiente può esserci una perdita di vitalità del 10%. Una conservazione più lunga potrebbe causare una diminuzione dell'efficacia del prodotto.

Queste informazioni si basano sulle conoscenze attualmente disponibili.
Scheda tecnica compilata ai sensi e secondo quanto specificato dal Reg. UE 1169/2011

Rev 3 10/10/2020

Biotec S.r.l.
Direzione Uffici
Piazza Pio XI 13 – 00165 Roma
Tel. +39 06. 639 00 95 - 06. 639 01 46

Area produttiva
Località Abbadia
87010 San Basile (CS)

Info
biotecroma.it
biotec.biotecnologie@virgilio.it
info@biotecroma.it