Biotec
Soluzioni naturali
per prodotti alimentari

Approval Number
CE IT A AE 1803

Scheda tecnica Natural R Bio

NATURAL R Bio

Informazione sul prodotto
Lievito secco attivo biologico

1. Composizione
NATURAL R Bio è un lievito biologico selezionato, che ha origine da ceppo *saccharomyces cerevisiae,* rivolto in maniera specifica a quei produttori che vinificano vini rossi biologici, in quanto esalta in modo naturale l'intensità del colore e la tipicità degli aromi del vitigno di provenienza.

2. Caratteristiche
NATURAL R Bio è formato da granuli fini di colore panna dal profumo caratteristico. Questa varietà di lievito è stata selezionata per le sue comprovate caratteristiche fisiologiche naturali alfine di produrre vini che rispettino le caratteristiche del vitigno di provenienza.

- Combina la diversità aromatica del lievito non-*saccharomyces* con la sicurezza di fermentazione dei lieviti *Saccharomyces.*
- Ampio spettro aromatico ed elevata tolleranza alcolica.
- Caratteristiche di auto-macerazione a causa di elevata attività Xylase.
- Contribuisce ad esaltare il carattere varietale e terroir in ogni vino.
- Bassa formazione di SO_2, ideale per le seguenti fermentazioni malolattiche.
- Completamente biologico certificato secondo le normative CE.
- Non contiene prodotti chimici ed emulsionanti. Totalmente privo di allergeni

Se nutrito con l'attivante di fermentazione **ACTIVE B** (con ottimo livello amminoacidico), consente di valorizzare le note tipiche della fermentazione.

3. Applicazioni
È ideale laddove si vogliono incrementare le note tipiche del vitigno di provenienza ed esaltare gli aromi di frutta tropicale. Ha una buona resistenza all'alcool (17%) e può essere utilizzato in fase di rifermentazioni e in macerazione e fermentazione a temperature dai 16 ai 32°C; livelli massimi di zucchero 28° Brix

4. Dosi e modalità d'uso
NATURAL R Bio può essere utilizzato tenendo conto dei seguenti dosaggi:

Condizioni normali di fermentazione

Vino Rossi	25-30 g /hl
Spumante	25-35 g /hl

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

Condizioni difficili di fermentazione

Vino Rossu	30-40 g /hl
Macerazione a freddo < 15° C	30-40 g /hl
Spumante	35-60 g /hl
Fermentazione bloccata	50-60 /hl

Preparare una soluzione in rapporto di 50:50 di acqua e succo, a temperatura di 30-32°C, disperdere **NATURAL R Bio** e 5g per ogni Kg di lievito di **ACTIVE B** ed agitare per 15 minuti; lasciare riposare per 10 minuti mescolare nuovamente ed aggiungere la sospensione al mosto o al pigiato il più tempestivamente possibile, all'inizio del riempimento della vasca. Fare attenzione che la temperatura del mosto non superi i 20°C.

Altre caratteristiche

Le specifiche sono elencate sul certificato di analisi

6. Informazioni sulla regolamentazione e conformità di legge

Conforme al Codex Oenologique International (OIV)
Conforme al Reg. CE 203/2012
Conforme al Reg. CE 834/2007
Conforme al Reg. CE 606/2009
Per uso enologico / uso alimentare

7. Confezioni conservazione

Confezioni: pacchetti da 0,5 kg in scatole da 10 kg
NATURAL R Bio va conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in apposita area destinata ai prodotti con certificazione biologica. Il prodotto aperto va consumato nel più breve tempo possibile (massimo 7 giorni).
La scadenza è di 30 mesi dalla data di produzione

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

Rev. 1 del 10/5/2022

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