



# Anti Brett 1

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=3,2-4,6. Inoculare 24-48 ore prima di *S. cerevisiae*.



## IDEALE IN

associazione con *K. wickerhami* (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 1

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "Anti Brett 1"

**Nome commerciale:** Anti Brett 1  
**Ceppo:** *Wickeromyces anomalus*

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

**Attitudine:** da utilizzare in associazione con *K. wickerhami* (1 parte di *K. wickerhami* 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:** 20 - 30 g/hl, inoculo da  $1 \times 10^6$  -  $5 \times 10^6$  cell/ml

**Temperatura consigliata:** 20 - 25°C

**Potere alcoligeno:** 3 - 4% vol.

**Resistenza SO<sub>2</sub>:** bassa

**Produzione H<sub>2</sub>S:** 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*

