



CH 101

starter fresco di fermentazione



FONDAZIONE EDMUND MACH

ISTITUTO AGRARIO DI
SAN MICHELE ALL'ADIGE

Lievito selezionato nella piana Rotaliana (Trentino) dall'Istituto di S. Michele all'Adige. Produce composti dall'aroma fruttato e floreale. Ceppo POF negativo. Il giudizio alla degustazione è, in generale, ottimo.



IDEALE PER

la fermentazione di vini bianchi, frizzanti e spumanti



UTILIZZO DIRETTO

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



CH 101

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "CH 101"

Nome commerciale: CH 101

Ceppo: *Saccharomyces cerevisiae*

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi, frizzanti e spumanti

Aspetto: fluido ad elevata densità

Concentrazione: 10 - 12 miliardi di UFC/g di cellule vive, attive, perfettamente idratate

Brettanomyces spp.: assenza certificata

Batteri lattici: assenza certificata

Dosi consigliate: 10 - 20 g/hl

Temperatura consigliata: da 15°C

Potere alcoligeno: 15,0 % vol.

Resistenza SO₂: nella norma

Produzione H₂S: trascurabile

Produzione acetica: trascurabile

Velocità fermentazione: elevata

Utilizzo: non necessita reidratazione

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

