



SGB

starter fresco di fermentazione

Lievito di grande qualità e purezza, consigliato per vini bianchi dal profumo fine ed elegante, spumanti e rossi profumati. Garantisce elevata resistenza all'alcol, bassa produzione di acetaldeide ed ottime rese di fermentazione. Produce buone quantità di glicerolo.



IDEALE PER

la fermentazione di vini bianchi e rossi fruttati, vini spumanti di qualità, passiti



UTILIZZO DIRETTO

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



SGB

starter fresco di fermentazione

lieviti enologici freschi concentrati "SGB"

Nome commerciale: SGB

Ceppo: *Saccharomyces bayanus*

Descrizione: coltura fresca concentrata di lieviti enologici

Attitudine: vini bianchi e rossi fruttati, vini spumanti di qualità, passiti

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: 15 - 27°C

Potere alcoligeno: 15,5 % vol.

Resistenza SO₂: elevata

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

