

EXPERTI LAKY *Lachancea thermotolerans*

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo non-*Saccharomyces* per l'acidificazione naturale dei vini.

ExpertI LAKY è grado di trasformare parte degli zuccheri fermentescibili del mosto in acido L-lattico, diventando così uno strumento biologico per riequilibrare l'acidità nei vini rossi, bianchi e rosati provenienti da climi caldi. Quando usato in inoculo sequenziale con *Saccharomyces Cerevisiae*, permette di amplificare aromi fruttati e/o floreali in accordo alla prerogativa metabolica del ceppo utilizzato nel secondo inoculo.

ExpertI LAKY possiede una elevata capacità di colonizzare il mezzo e avviare subito la fermentazione in modo rapido e sicuro, fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. Nonostante sia in grado di completare la fermentazione alcolica in modo indipendente, se associato ad un ceppo di *S. Cerevisiae* si assisterà ad una perfetta sinergia nella produzione dei composti aromatici.

COMPOSIZIONE

Lievito secco attivo (*Lachancea thermotolerans*)

CARATTERISTICHE

Rendimento in acido lattico: 2 ~ 7 g/L

Riduzione del pH: 0,2 ~ 0,5 unità

Temperatura di fermentazione: 15 ~ 35 °C

Tolleranza all'alcol: ≥ 14% (v/v)

Fabbisogno azotato: basso

Flocculazione: molto elevata

Sensibilità alla SO₂: alta (si consiglia solfitazione iniziale ≤ 40 mg/L)

MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua tiepida a 20-30 °C in rapporto 1:10 per circa 15 minuti e mescolare delicatamente. Aggiungere gradualmente piccole quantità di mosto ed evitare sbalzi termici al di sopra dei 5 °C. Agitare e attendere altri 15 minuti. Infine, aggiungere al mosto la soluzione preparata.

DOSI DI IMPIEGO E MODALITÀ DI INOCULO

Inoculo simultaneo: aggiungere contestualmente 20-30 g/hl di lievito ExpertI LAKY ed il ceppo di *Saccharomyces Cerevisiae* scelto per l'obiettivo enologico, in un rapporto di 1:1

Inoculo sequenziale: aggiungere 20-30 g/hl di lievito ExpertI LAKY. Dopo 24-48 ore (in base alla temperatura di fermentazione), aggiungere 20-30 g/hl del ceppo di *S. Cerevisiae* scelto per l'obiettivo enologico. Per migliorare la complessità aromatica è necessario procedere all'inoculo sequenziale entro il primo terzo della fermentazione.

CONFEZIONI

Da 500 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto è confezionato sottovuoto. Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25 °C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione. Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.