



Accademia Italiana Bollicine A.I.B. SPECIAL

Lievito per Spumanti

Lievito studiato e selezionato specificamente per la presa di spuma nella produzione di spumanti in collaborazione con lo **Studio Enologico Associato (SEA)** di Offida. **Accademia Italiana Bollicine (AIB) Special** coniuga buon andamento fermentativo, sia in caso di rifermentazioni con metodo Charmat sia in caso di rifermentazioni in bottiglia per metodo classico. Gli spumanti ottenuti risultano particolarmente eleganti e fini ed esaltando le caratteristiche peculiari de vino base.

APPLICAZIONI:

Accademia Italiana Bollicine AIB Special è stato studiato e selezionato specificamente per la presa di spuma di vini spumanti. Per l'idratazione e l'inoculo attenersi scrupolosamente alle indicazioni tecniche. Per l'idratazione attenersi scrupolosamente alle indicazioni tecniche. Date le caratteristiche peculiari dl lievito, previo acclimatamento, è possibile effettuare l'inoculo anche 8-10 °C.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

QUANTITATIVI CONSIGLIATI:

Reidratare secondo protocollo. Dosaggio da 20 a 40 gr/hl a seconda del tipo di impiego e del giudizio dell'enologo

