



BIANCHELLO 41 A

Lievito di Fermentazione

Lievito studiato e selezionato da uve di **Bianchello** in collaborazione con lo **Studio Enologico Associato (SEA)** di Offida. **Bianchello 41a** coniuga

- buon andamento fermentativo, anche in condizioni difficili come bassa torbidità e temperature di fermentazione non elevate,
- moderata produzione di esteri che partecipano alla complessità aromatica del vino
- buona produzione di polisaccaridi che assicurano morbidezza e volume in bocca.

Ideale per l'elaborazione di vini a base di **Bianchello** moderni e fruttati, con un profilo aromatico netto ed intenso e con aromi fermentativi fruttati. Le ottime caratteristiche fermentative di **Bianchello 41a** permettono di esaltare la specificità del **Bianchello** assicurando finezza, rotondità, morbidezza ed evitando rischi di deviazioni sensoriali.

APPLICAZIONI:

Bianchello 41a è stato studiato e selezionato specificamente per le fermentazioni di **Bianchello** nelle sue più differenti espressioni. Per l'idratazione e l'inoculo attenersi scrupolosamente alle indicazioni tecniche. Date le caratteristiche peculiari del lievito, previo acclimatamento, è possibile effettuare l'inoculo a temperatura di 8-10 gradi subito dopo la sfeccatura.

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

