



## RED MARCHESHIRE

### Lievito di Fermentazione

Lievito studiato e selezionato da uve di **Sangiovese e Montepulciano** in collaborazione con lo **Studio Enologico associato** di Offida. **Red Marcheshire** è stato selezionato per la vinificazione di grandi rossi a base di **Sangiovese e Montepulciano** (Rosso Conero e Rosso Piceno) che si distinguono per la grande eleganza, caratterizzati da struttura pienezza, corpo ed intensità di colore. **Red Marcheshire** grazie alla sua cinetica di fermentazione e l'ottima produzione di glicerolo assicura la produzione di vini armoniosi, pieni e l'esaltazione degli aromi varietali.

### APPLICAZIONI:

**Red Marcheshire** è stato studiato e selezionato specificamente per le fermentazioni di **Sangiovese e Montepulciano** nelle sue piu' differenti varianti. 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 in fase di macerazione prefermentativa a freddo

### 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

