



## RED SENSATION

### Lievito di Fermentazione

Saccharomyces Cerevisiae ( ex Bayanus)

Lievito studiato e selezionato per uve rosse in collaborazione con lo **Studio Enologico associato (SEA)** di Offida. **Red Sensation** è stato selezionato per la vinificazione di grandi rossi che si distinguono per la grande eleganza, note fruttate, 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 uve rosse 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

