



VERDICCHIO 15 C

Lievito di Fermentazione

Lievito Selezionato da uve di **Verdicchio** in collaborazione con lo **Studio Enologico Associato (SEA)** di Offida. **Verdicchio 15 C** coniuga:

- buon andamento fermentativo, anche in condizioni difficili come bassa torbidità e temperature di fermentazione non elevate
- buone produzioni di glicerolo.
- Ideale per la produzione di vini a base di Verdicchio di alto livello, esalta gli aromi varietali e la tipicità del vitigno.

Dalle caratteristiche tecnologiche all' avanguardia, un alta tolleranza all' alcool etilico ed in grado di fermentare in un ampio range di temperature con cinetiche regolari

APPLICAZIONI:

Verdicchio 15 C è stato specificamente selezionato per la produzione di vini a base di Verdicchio di alto livello, esaltando gli aromi varietali e la tipicità del vitigno.

Verdicchio 15 C è stato studiato e selezionato specificamente per le fermentazioni di Verdicchio nelle sue più differenti espressioni. Per l'idratazione attenersi scrupolosamente alle indicazioni tecniche. Date le caratteristiche peculiari di 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.

