



WHITE SENSATION

Lievito di Fermentazione

Saccharomyces Cerevisiae (ex Bayanus)

Lievito studiato e selezionato per uve bianche in collaborazione con lo **Studio Enologico associato (SEA)**. **White Sensation** è stato selezionato per la sua ottima cinetica di fermentazione, la resistenza all'alcool, la bassa produzione di acidi grassi a corta e media catena e basse produzione di SO₂. Le caratteristiche di **White Sensation** lo rendono particolarmente adatto in fermentazioni di uve bianchi internazionali aromatici e semi aromatici, dove si vogliono esaltare gli aromi primari dell'uva.

APPLICAZIONI:

White Sensation 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 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

