



DESCRIZIONE

Lievito secco attivo selezionato: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.

Lievito ibrido che combina le caratteristiche di potenza fermentativa, classiche della specie *bayanus* e quelle della specie *cerevisiae*, che invece controlla la produzione di molecole aromatiche.

Grazie alla sua straordinaria capacità fermentativa, può essere utilizzato efficacemente in ogni tipo di condizione di fermentazione.

Simphony®CIDERFAST mantiene un' aroma neutro e non produce aromi secondari invadenti.

Ideale per sidri secchi o semi-secchi, naturali o filtrati.

Esalta la freschezza con ottima espressione varietale del frutto.

Adatto per rifermentazione in bottiglia.



PRESTAZIONI

- Elevato vigore fermentativo
- Ridotta fase di latenza
- Tolleranza alcolica fino 18% vol
- Attenuazione molto elevata
- Flocculazione bassa (richiede tempo per sedimentare)
- Fattore conversione alcol/ zuccheri: 1% alcol(v/v)/16.8(g/L)zucchero
- Range temperatura di fermentazione 8-32 °C ideale 18-24 °C
- Bassa produzione di acidità volatile
- Minima produzione di solfiti (SO₂)
- Minima produzione di acetaldeide
- Quasi assente produzione di schiuma alle temperature medio-basse
- Fermentazioni e rifermentazioni rapide con differenti range di pH
- Elevata resistenza a fattori inibitori



intensità olfattiva	9
complessità aromatica	9
aroma floreale	6
aroma fruttato	8
aroma agrumato	9
aroma tropicale	5
aromi pirazinici	0



DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

- FERMENTAZIONE PRIMARIA 20-30 g/hL
- vRIFERMENTAZIONE CARBONATAZIONE 30-40 g/hL

INOCULO DIRETTO Disperdere il lievito alla superficie in almeno 10 volte il loro peso di mosto direttamente dalla parte superiore della vasca o durante il riempimento della stessa dopo la chiarifica.

Mescolare delicatamente per evitare o rompere i grumi. Trasferire immediatamente nel serbatoio.

CON REIDRATAZIONE Reidratare in volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito, ad una temperatura di 35°-40°C. Omogenizzare bene la massa, attendere 10-15 minuti.



CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto da 0,500 Kg in scatole da 10 Kg.
Conservare in luogo fresco e asciutto.