



PROELIF

Lieviti *Saccharomyces cerevisiae* immobilizzati in alginato



→ DESCRIZIONE TECNICA

I lieviti per la spumatizzazione vengono immobilizzati in un doppio strato di alginato impermeabile ai lieviti, che lascia però passare liberamente nutrienti e prodotti di fermentazione. Questa tecnica rispetta il principio della spumatizzazione metodo classico e consente di superare le limitazioni legate al remuage, di ottimizzare lo spazio in cantina e di disporre rapidamente del volume.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti incapsulati in microbiglie di alginato di calcio; *Saccharomyces cerevisiae*.
Popolazione vitale $>3 \times 10^9$ cellule/grammo di microbiglie.

→ DOSI D'IMPIEGO

Si utilizza una dose di 1,2 grammi per bottiglia da 0,75 L.

→ MODALITÀ D'USO

Togliere il pacchetto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per 10-15 minuti per evitare che le microbiglie si incollino fra loro per effetto di condensazione.

Procedere solo dopo aver igienizzato la linea di imbottigliamento. Utilizzando **Proelif** bisogna porre molta attenzione alle contaminazioni microbiche (batteri e lieviti) o chimiche (proteine e tartrati) che potrebbero creare intorbidamento del vino durante la fermentazione alcolica in bottiglia. Si consiglia quindi la filtrazione sterile del vino base, con membrana assoluta da 0,45 μm .

Introdurre le microbiglie direttamente in bottiglia, preferibilmente prima del riempimento.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Chiedere il consiglio del vostro enologo per la preparazione del vino di base e del tirage di microbiglie. Effettuare un'analisi del vino di base almeno 3 settimane prima del tirage:

- verificare la stabilità tartarica del vino e stabilizzarlo se necessario,
- verificare i seguenti parametri: acidità totale, pH, SO_2 libera e totale, alcool, rame, proteine, potassio e calcio,
- effettuare un test di fermentabilità per verificare il successo del tirage di microbiglie.





PROELIF

Aggiungere 15 g/hL di Enovit Perlage o di Vitaferm VB₁, e 30 g/hL di Energy.

Filtrare su membrana da 0,45 micron al momento del tirage.

L'imbottigliamento deve essere effettuato in condizioni "sterili": obbligatoria disinfezione chimica e a vapore della catena.

Per una presa di schiuma di 4-12 settimane mantenere una temperatura di 15-18°C.

Parametri analitici richiesti per l'utilizzo di Proelif

SO ₂ libera	<15 mg/L
pH	≥3
Alcol	≤11,5° (v/v)
APA	>100 mg/L
Temperatura	>13°C

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nella confezione originale sigillata a 4°C±2°C in un luogo asciutto e senza odori. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Pacchetti da kg 1 netti.

