

## SCHEDA TECNICA

### RENAISSANCE YEAST *Lievito secco attivo non-OGM.*

Ingredienti	
<i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i>	> 99%
Emulsionante E491	< 1%

Specifiche lievito secco attivo per l'enologia	
Parametro	Specifiche
Umidità	< 8%
Vitalità delle cellule	$\geq 1 \times 10^{10}$ CFU/g
Lieviti di specie differenti	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Muffe	$< 1 \times 10^3$ CFU/g
Batteri lattici	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Salmonelle	Assente in 25 g
Coliformi	< 100 CFU/g
Piombo	< 2 mg/kg SS
Mercurio	< 1 mg/kg SS
Arsenico	< 3 mg/kg SS
Cadmio	< 1 mg/kg SS

#### Istruzioni per la conservazione:

Conservare chiuso, nella confezione originale, tra 4-15 ° C in luogo asciutto, lontano dalla luce solare diretta. Non congelare! Le confezioni aperte devono essere sigillate e conservate a 4 ° C e utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare i pacchetti morbidi o danneggiati.

#### Tasso di inoculo:

20-35 g/hL

**Istruzioni di reidratazione:**

1. In un contenitore inerte e pulito, preparare una miscela di acqua (possibilmente esente da cloro) e mosto con 6-8 brix e 38-42 °C e pari a 10 volte il peso del lievito.
2. Miscelare gentilmente il lievito nella miscela di acqua e mosto e aspettare 20 minuti per la reidratazione.
3. Dopo reidratazione, cominciare ad aggiungere lentamente il mosto nella miscela di lievito ogni 5 minuti per permettere l'acclimatazione. Non abbassare la temperatura più di 5 °C ad ogni aggiunta di mosto.
4. Aggiungere lentamente alla massa quando la temperatura della sospensione di lievito ha una differenza minore di 10 °C rispetto al mosto da inoculare.

**Nota:** non è consigliabile aggiungere direttamente il lievito secco al mosto o al succo.