



Sidro



Il miglior ceppo anti-H₂S per i produttori di sidro.

- Pensato espressamente per la produzione di sidro.
- Previene la formazione di H₂S.
- Fornisce un carattere molto fruttato e un retrogusto ricco e fresco.
- Dotato di una cinetica stabile e pulita.
- Caratterizzato da un medio corpo e da una finitura a secco.

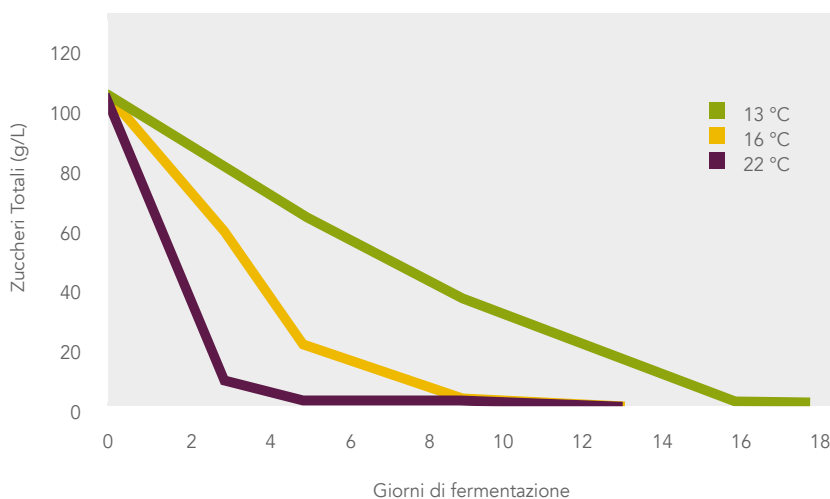
Fresco produce note decise di mela rossa, pera e di limone. Può essere utilizzato per stili differenti, come ad esempio New World, English, French, Perry, Ice, New England, Apple Wine e sidri di frutta.

Stili consigliati:

- New World
- English
- French
- Perry
- Ice
- New England
- Apple Wine
- Sidri di frutta

Cinetiche di Fermentazione di Fresco

Sidro 6.5% v/v



CARATTERISTICHE TECNICHE

Compatibile con FML	Sì
Temperatura ottimale	13 °C - 25 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	15%
Fabbisogno di Azoto	Moderato

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Produzione di SO ₂	Bassa
Produzione di H ₂ S**	Non rilevabile
Flocculazione	Alta
Fattore Killer	Neutro

Livelli di APA (mgN/L):	
Basso	150-225
Moderato	225-300
Alto	300+

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.