



Vini Bianchi



Ceppo dall'alto rilascio di tioli volatili e dal profilo aromatico estremamente pulito, per vini monovitigno.

- TR-313 è un ceppo dagli aromi intensi.
- Rilascia un eccezionale quantità di tioli ed esteri durante la fermentazione.
- TR-313 ha la capacità di conferire aromi pronunciati di frutto della passione, guava, pompelmo, uva spina e ribes nero.
- TR-313 ha la capacità unica di sviluppare tre tioli volatili: 4MMP, 3MH e 3MHA.
- È un fermentatore affidabile che produce un quantitativo di glicerolo sopra la media per un ceppo da vino bianco e ha un fabbisogno di azoto da basso a moderato.

TR-313 è un lievito sviluppato specificatamente per migliorare il potenziale aromatico del vino ed è ideale per l'espressione aromatica di varietà come il Sauvignon Blanc, il Riesling, il Friulano ed il Moscato.

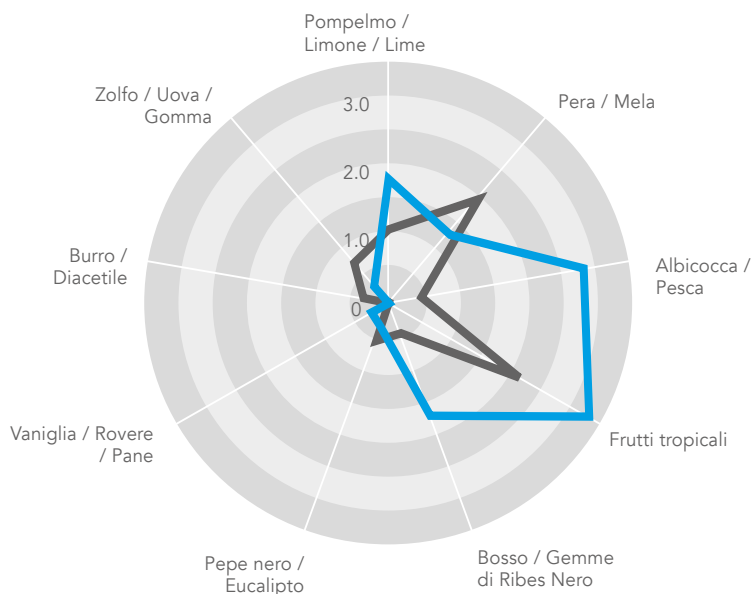
Varietà consigliate:

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Friulano
- Malvasia
- Moscato
- Müller-Thurgau

Confronto profili aromatici

Sauvignon Blanc | Brix 22.5°Bx | APA 275 mgN/L

- TR-313
- Ceppo Commerciale Anti-H₂S



CARATTERISTICHE TECNICHE

Cinetica	Moderata - Veloce
Temperatura ottimale	14 °C - 25 °C
Temperatura minima*	13 °C
Tolleranza all'Alcol	16%
Fabbisogno di Azoto	Basso - moderato
Fattore killer	Attivo
Flocculazione	Alta

Dosaggio	0.2 - 0.35 g/L
Fattore di conversione**	16.3 g/L
Glicerolo	7.0 - 8.5 g/L
Acidità volatile	Bassa
Produzione di SO ₂	Bassa - moderata
Produzione di H ₂ S***	Non rilevabile
Formazione di schiuma	Bassa

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

* Una volta entrato nella fase attiva di fermentazione.

** Grammi di zucchero necessari per produrre 1% di alcol (v/v). Varia a seconda della composizione dei nutrienti, dello zucchero presente nel mosto e delle condizioni ambientali.

*** Al di sotto della soglia di rilevabilità.