












CARATTERISTICHE DEI LIEVITI

											
TIPO	ibrido	Miscela di lieviti	Miscela di lieviti	ibrido	ibrido	ibrido	ibrido	ibrido	Selezionato	Selezionato	Selezionato
ORIGINE	Univ Stellenbosch	AWRI	AWRI	Nietvoorbij	Nietvoorbij	Nietvoorbij	Univ Stellenbosch	Univ Stellenbosch	Nietvoorbij	Nietvoorbij	Nietvoorbij
TOLLERANZA AL FREDDO	18°C	12°C	12°C	18°C	13°C	13°C	10°C	20°C	12°C	14°C	11°C
TEMPERATURA OPTIMALE	18 - 28°C	13 - 16°C	13 - 16°C	20 - 28°C	14 - 28°C	13 - 28°C	12 - 16°C	13 - 16°C	13 - 16°C	16 - 20°C	12 - 28°C
OSMO-TOLLERANZA	25° Brix	25° Brix	25° Brix	26° Brix	26.5° Brix	26° Brix	27° Brix	25° Brix	24° Brix	27° Brix	27° Brix
TOLLERANZA ALL'ALCOOL	15.5%	15.5%	15.5%	16.0%	16.5%	16.0%	17.0%	15.5.0%	14.5%	14.5%	16.5%
CONVERSIONE DEL FRUTTOSIO	alta	-	-	alta	normale	normale	buona	alta	buona	-	bassa
PRODUZIONE DI SPUMA	no	no	bassa	no	da normale a elevata	no	no	no	normale	no	no
GLICEROLO	6 - 15 g/l	5 - 7 g/l	5 - 7 g/l	9 - 12 g/l	11 - 13 g/l	5 - 12 g/l	5 - 7 g/l	9 - 10 g/l	5 - 7 g/l	>12 g/l	5 - 7 g/l
AV	<0.4 g/l	<0.5 g/l	<0.5 g/l	<0.3 g/l	<0.3 g/l	<0.3 g/l	<0.3 g/l	<0.4 g/l	0.4 - 0.8 g/l	>0.3 g/l	<0.3 g/l
SO ₂	quasi nulla	quasi nulla	quasi nulla	quasi nulla	bassa	molto basa	quasi nulla	quasi nulla	quasi nulla	quasi nulla	normale
COMPATIBILITÀ CON LA FML	molto buona	-	-	molto buona	buona	buona	buona	buona	-	-	normale
FABBISOGNO DIATOTO	normale	basso	normale	normale	elevato	basso	basso	basso	normale	elevato	basso
KILLER	positivo	positivo e sensibile	positivo e sensibile	positivo	positivo	positivo	positivo	positivo	sensibile	positivo	positivo

