

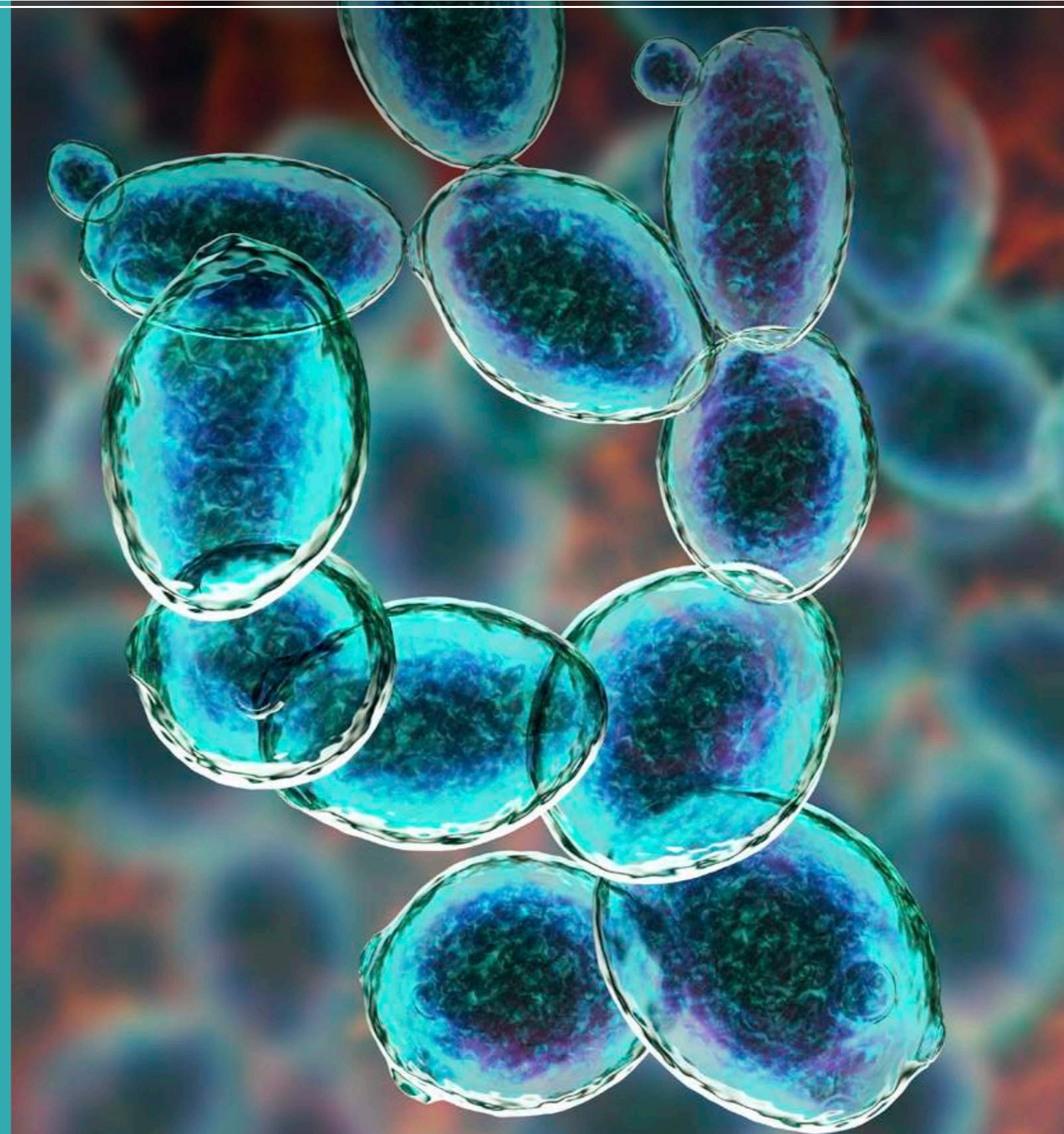
DOC srl
P.zza Marconi, 21
31014 Colle Umberto (TV)

Tel. e Fax. +39 0438 39395

www.doctechnologie.com
e-mail: info@doctechnologie.com



lieviti





PROSECCO EVOLUZIONE

Blend di due lieviti indicato per la spumantizzazione del Prosecco e vini freschi. Conferisce delicate note di mela verde e mela gialla. Ottima cinetica fermentativa.



FRUITI EVOLUZIONE

Blend di due lieviti per la spumantizzazione del prosecco e vini giovani fruttati, anche rosati. La componente fruttata è molto intensa e completa.



DOC 18

Lievito storico adatto sia alla vinificazione che alla presa di spuma. Grazie alla sua fine aromaticità è versatile dal Pinot grigio, allo Chardonnay, al Prosecco..



V10

Notevole cinetica fermentativa, anche a basse temperature o in condizioni stressanti. E' un fermentatore neutro perchè rispetta il carattere varietale dei vitigni.



V13

Per bianchi e rosati, freschi e fruttati. Esprime gli aromi volatici tiolici, consente fermentazioni a basse temperature ed è consigliato anche sugli spumanti fruttati.



TOP QUALITY

Adatto ai vini bianchi giovani, sia neutri che aromatici. Esalta la componente fruttata tipica degli agrumi e frutta tropicale. Adatto anche per la produzione degli spumanti grazie alla sua vigoria fermentativa.



DOC K

Lievito innovativo, caratterizzato da una fermentazione rapida, bassa produzione di idrogeno solforato e acido acetico. Riesce a riassorbire alti tenori di acidità volatile nella prima fermentazione.



VARIETAL

Per vini bianchi e rosati. Intensifica il profilo aromatico. Ottima cinetica fermentativa. Da utilizzare anche in presa di spuma.



DOC PS

Lievito polivalente che garantisce le fermentazioni rispettando la tipicità del vitigno. Per tutti i vini base spumante e i rossi giovani.



AROMATIC

Lievito dal profilo fruttato intenso, adatto alla vinificazione primaria sia nei bianchi che nei rosati.



ROUGE

Esaltata la qualità dell'uva grazie alla eccezionale ed unica pulizia olfattiva grazie all'assenza di solforati nel processo fermentativo. Riduce drasticamente i travasi. Da usare nella spumatizzazione in blend con il Lievito BLANC per eliminare l'uso del rame. Permette di allungare la self-life del vino.



ROUGE PRESTIGE

Adatto ai rossi giovani, sottolinea aromi di frutta di bosco.



PRIM AROM

Lievito aromatico, produce acetato di isoamile, per vini di pronta beva, adatto al Garganega, Trebbiano e alle varietà neutre perchè conferisce note fruttate di mela e banana. Adatto anche ai rosati e rossi freschi.



FRUITI SPECIAL

Lievito estremamente fruttato, tipico per il Trebbiano, produce precursori tiolici.



DOC ORO

Lievito per fermentazioni neutre, regolari e rapide.



DOC AMA

Lievito ideale per produrre Amarone e Primitivo di puglia e tutti i vini di qualità ad alta gradazione alcolica.



BLANC

Esaltata la qualità dell'uva grazie alla eccezionale ed unica pulizia olfattiva grazie all'assenza di solforati nel processo fermentativo. Riduce drasticamente i travasi. Adatto per la spumantizzazione e per ridurre l'uso del rame. Permette di allungare la self-life del vino.

La qualità dell'uva è assolutamente importante, ma sempre più si pone attenzione alla scelta del giusto lievito selezionato, alla corretta tecnica di nutrizione e alle tecniche di vinificazione.

LEGENDA



Indicato per spumante



indicato per uva bianca e rossa



indicato per uva bianca



indicato per uva rossa