

CM

Saccharomyces cerevisiae

- **Sicurezza fermentativa**
- **Eccellente resistenza alle alte temperature**
- **Basso adsorbimento di colore**

CM, selezionato partendo da una collezione dell'Istituto Pasteur di Parigi, è stato il primo ceppo di lievito prodotto in forma di LSA (Lievito Secco Attivo). Ceppo robusto che, grazie alle proprie caratteristiche fermentative di avvio rapido e cinetica particolarmente veloce, è comunemente utilizzato per iniziare e terminare rapidamente la fermentazione di mosti rossi, rosé e bianchi. Ottima resistenza alle elevate temperature durante la fermentazione alcolica e basso adsorbimento del colore sono le sue prerogative peculiari.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

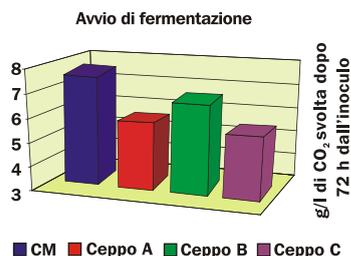
- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*
- Tolleranza all'alcol: superiore a 15% vol.
- Breve fase di latenza
- Veloce cinetica di fermentazione
- Ampio range di temperature di fermentazione 15 - 35 °C (in alcuni casi tollera temperature di 40 °C)
- Bassa richiesta di azoto prontamente assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S
- Limitata formazione di schiuma

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Rispetta le caratteristiche varietali del vitigno apportando bassi livelli di aromi fermentativi
- Scarso adsorbimento di colore sulla parete cellulare
- Buona capacità demalicante

APPLICAZIONI

- Fermentazione di mosti bianchi e rossi in vasche di grande volume con scarso controllo della temperatura
- Ottimo come ceppo starter ad inizio della vendemmia
- Quando la durata della macerazione è breve a causa della scarsa disponibilità di spazio Uvaferm CM riesce ad ottimizzare l'estrazione del colore



AFFINITÀ CON I VITIGNI

Uvaferm CM è molto versatile dimostrando compatibilità con la maggior parte dei vitigni



LIEVITI

Uvaferm[®]

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi, rossi e rosati

20 - 30 g/hl

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospendere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e la massa da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g, in cartoni da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.

The logo for LALLEMAND, featuring the brand name in white capital letters inside a red oval.

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

LALLEMAND INC. Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.