



1895C™

«The sleeping beauty yeast»

DESCRIZIONE

1895C™ è un ceppo di lievito scoperto ed isolato nel 2008 dal professor Dr. Jürg Gafner da un vino bianco prodotto nel 1895 in un villaggio vicino al lago di Zurigo in Svizzera (vino Räschling prodotto dalla cantina Schwarzenbach). Il lievito è stato isolato nell'ambito di un progetto di ricerca in collaborazione con "Swiss Wineyeast GMBH"

Le notevoli capacità fermentative di 1895C™ consentono di ottenere ottimi risultati nella produzione di vini bianchi, rosati e spumanti oltre che nella fermentazione di frutta e cereali destinati alla distillazione.

La dimensione più piccola delle cellule di questo lievito consente di ottenere una biomassa ridotta ed un quantitativo di fecce inferiore rispetto ad altri lieviti.

Particolarmente interessante per la sua capacità di esaltare il carattere varietale.



BENEFICI & RISULTATI

I vini e i distillati di frutta ottenuti con 1895C™ presentano un bouquet aromatico estremamente varietale. Il suo carattere fruttosifilo gli conferisce un'ottima performance fermentativa in grado di portare a termine fermentazioni con gradazione alcolica potenziale elevata senza lasciare residui zuccherini e con tenori di acidità volatile molto contenuti.

La ridotta dimensione delle sue cellule consente di ottenere circa un terzo della biomassa rispetto ad un lievito convenzionale, senza formazione di schiuma.

Le fermentazioni condotte da 1895C™ sono caratterizzate da cinetiche regolari con bassa produzione di H₂S e SO₂.

Le sue peculiari caratteristiche metaboliche lo rendono una scelta ideale per l'elaborazione di vini bianchi, rossi, rosati e spumanti di qualità, con un quadro aromatico fine ed elegante capace di valorizzare il carattere varietale del vitigno.



PROPRIETÀ

- Avvio rapido di fermentazione
- Cinetica fermentativa regolare e sicura
- Tolleranza all'alcol: > 15% vol.
- Temperatura ottimale di fermentazione: 15-32 °C.
- Limitate esigenze nutrizionali; l'aggiunta di nutrienti organici o complessi resta comunque raccomandata
- Carattere fruttosifilo: permette di completare il consumo degli zuccheri anche in mosti con un rapporto G/F <0,1
- Bassissima produzione di acidità volatile
- Compatibile con la fermentazione malolattica
- Bassa produzione di H₂S
- Lievito a molteplice attitudine: vini bianchi, rosati, rossi e presa di spuma

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosi: 20 - 40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C).
2. Dissolvere gentilmente e lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, aggiustare gradualmente la temperatura del lievito reidratato con del mosto.
4. Inoculare la sospensione nel mosto.

Note:

La durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito.

La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

In mosti con elevato potenziale alcolico (> 13,5 % v/v) si raccomanda l'utilizzo di NUTRIENT VIT START™ all'inoculo del lievito.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in un luogo fresco e protetto.

Distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Giugno 2022



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture