



SAUVY™

Saccharomyces cerevisiae

Per un'espressione ottimale dei tioli varietali

DESCRIZIONE

SAUVY™ è un lievito indicato per la produzione di vini ad elevata intensità aromatica nei quali si desidera esprimere al meglio il potenziale tiolico varietale.

SAUVY™ è stato selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di unificare un metabolismo esclusivo ed attività enzimatiche uniche. Questo ceppo è caratterizzato da un'eccezionale capacità di assorbimento e rilascio dei tioli volatili, in particolare di 4MMP.

Le caratteristiche distintive di questo ceppo e l'abilità nell'espressione aromatica fanno di SAUVY™ il lievito adatto per la produzione di vini bianchi freschi ed espressivi, caratterizzati da un profilo organolettico con sentori di bosso, foglia di pomodoro, frutto della passione, agrumi e ribes nero. SAUVY™ esalta inoltre le sensazioni di freschezza e vivacità in bocca.

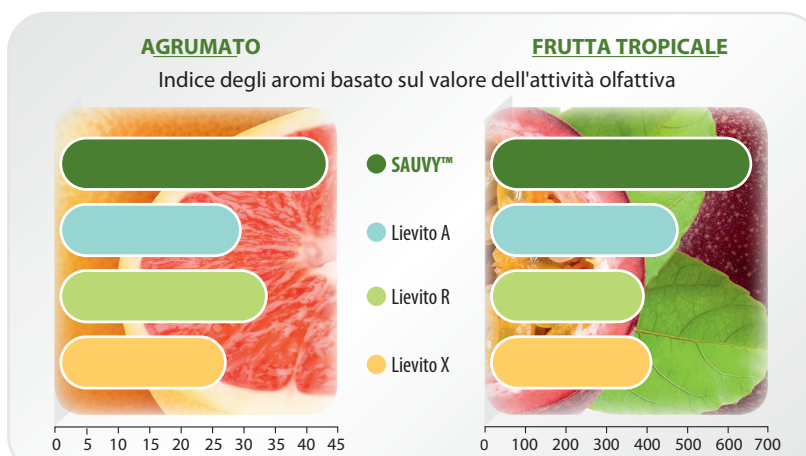
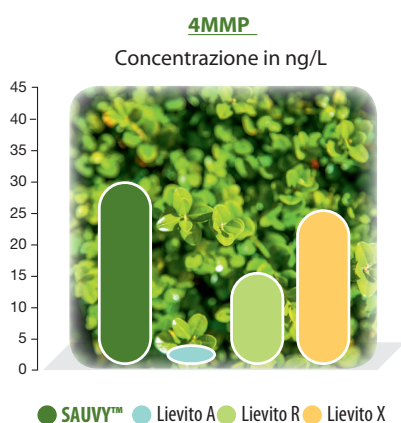
Varietà consigliate: Sauvignon blanc, Verdejo, Vermentino, Gros Manseng, Colombard, Pecorino, Verdicchio, Riesling, Gewürztraminer, Pignoletto, Grillo, Catarratto, Incrocio Manzoni, Lugana.



BENEFICI & RISULTATI

Prova su Sauvignon blanc, Francia.

Alcol: 11.5 % vol; pH: 3.27; AT: 7.5 g/L (H₂T)



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

Lallemand ha sviluppato un processo di produzione unico per i lieviti - il processo YSEO™ (Yeast Security and Sensory Optimization) - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali anche in condizioni difficili. I lieviti YSEO™ sono 100% naturali e non-OGM.



PROPRIETÀ*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fattore competitivo («Killer K2») attivo
- Cinetica fermentativa: moderata
- Temperatura di fermentazione consigliata: 16-20 °C
- Tolleranza all'alcol: fino a 14.5%
- Medio-alto fabbisogno in azoto assimilabile
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S
- La combinazione di fattori limitanti al momento dell'inoculo (bassa temperatura, elevata SO₂ libera, basso pH) potrebbe portare a una fase di ritardo più lunga
- Bassissima produzione di acidità volatile

*soggetto alle condizioni di fermentazione

ISTRUZIONI PER L'USO ENOLOGICO

Dosaggio raccomandato: 20-40 g/hL

A. Reidratazione del lievito senza l'uso di un protettore

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.

B. Reidratazione del lievito con l'utilizzo di un protettore

In mosti con elevato potenziale alcolico (> 13 % v/v), basse torbidità (< 80 NTU) o in caso di condizioni di vinificazione limitanti, si raccomanda l'utilizzo di un prodotto della gamma GO-FERM™ nell'acqua di reidratazione. Seguire le istruzioni di reidratazione in base al prodotto GO-FERM™ utilizzato.

+ Notes:

La durata totale della fase di reidratazione non deve superare i 45 minuti. È fondamentale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata. Per assicurare una performance ottimale del lievito è importante adottare un'adeguata strategia nutrizionale in fermentazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 10 kg o da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.

Distribuito da:

Le informazioni contenute in questo documento sono corrette al meglio delle nostre conoscenze. Tuttavia, questa scheda tecnica non deve essere presa in considerazione da considerarsi una garanzia espressa, né ha implicazioni sulle condizioni di vendita di questo prodotto. Ottobre 2024.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI DI
LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture