

299

Saccharomyces cerevisiae

- **Elevata produzione di polisaccaridi**
- **Effetto di stabilizzazione del colore**
- **Esaltazione di aromi fruttati**

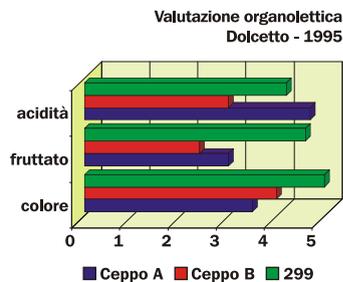
299 deriva da una selezione effettuata nella regione del Beaujolais, con l'obiettivo di ottenere vini rossi con un'espressione delle note fruttate diretta ma contemporaneamente complessa. Possiede un effetto positivo sull'intensità e stabilità del colore, dovuto allo scarso adsorbimento di antociani sulla parete cellulare e all'alto rilascio di mannoproteine durante la fermentazione alcolica ed in autolisi. La spiccata produzione di aromi fermentativi e lo sviluppo di note fruttate intense e persistenti lo rendono adatto alla produzione di vini rosati e rossi novelli e di annata. Ceppo di elezione per ridurre l'astringenza tannica.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Neutro al fattore Killer
- Tolleranza all'alcol: 14% vol.
- Media fase di latenza
- Moderata vigoria fermentativa
- Temperatura ottimale di fermentazione 18 - 28 °C
- Elevata produzione di polisaccaridi
- Buona produzione di glicerolo
- Elevata esigenza di azoto prontamente assimilabile
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Produzione di aromi fruttati stabili nel tempo
- Elevata stabilità e intensità del colore, basso adsorbimento di antociani sulla parete cellulare
- Aumento della sensazione di volume e morbidezza grazie alla produzione di polisaccaridi durante la fermentazione alcolica e in autolisi
- Rispetto dell'acidità del mosto



APPLICAZIONI

- Vini rossi giovani ottenuti da uve a scarsa maturità fenolica: diminuzione delle sensazioni vegetali e dell'astringenza grazie alla cessione di un elevato tenore di polisaccaridi
- Fermentazione di vini rossi di qualità in cui si cerchi l'equilibrio della struttura tannica
- Vini rossi e rosati dal deciso bouquet fruttato
- Molto interessanti i risultati ottenuti nell'elaborazione di vini novelli

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Sangiovese, Barbera, Bonarda, Corvina, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Lambrusco, Pinot Noir, Schiava, Teroldego....



LIEVITI

uvaferm®

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti 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.

LALLEMAND

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.