

LALVIN®



LALVIN PERSY™

Saccharomyces cerevisiae



Da più di 25 anni Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazione sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono naturali al 100%.



Per vini fruttati, puliti ed equilibrati

Applicazioni

Lalvin PERSY™ è indicato per la produzione di vini rossi in cui si vuole esprimere al meglio il potenziale varietale. L'innovativa tecnica utilizzata per selezionare Lalvin PERSY™ è stata brevettata ed è frutto della collaborazione tra Lallemand, Montpellier SupAgro e l'INRA Montpellier. Grazie a questa tecnica di selezione Lalvin PERSY™ produce bassissime concentrazioni di SO₂, acetaldeide e H₂S.

Per queste sue caratteristiche è particolarmente indicato per la fermentazione di varietà che tendono ad andare in riduzione, delle quali esalta il carattere fruttato, la freschezza e la persistenza aromatica. Lalvin PERSY™ ha dimostrato eccellenti performance fermentative, elevata tolleranza all'etanolo e ottima compatibilità con la fermentazione malolattica.

Lalvin PERSY™ conferisce ai vini una maggiore morbidezza e rotondità dei tannini determinando un miglioramento della qualità globale in bocca.



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

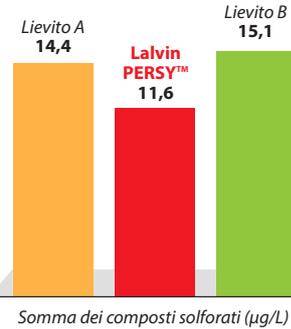
Original by culture

www.lallemandwine.com

Profilo sensoriale

Morbidezza
Freschezza
Speziato
Fruttato
Intensità
aromatica
Frutta rossa
Complessità
Persistenza
Volume

Composti solforati - Syrah 2018
Languedoc (Francia)



Caratteristiche tecniche

- ✓ Raccomandato per la produzione di vini rossi.
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Possiede il fattore Killer (ottima capacità di colonizzazione)
- ✓ Temperatura di fermentazione consigliata: 15-28°C
- ✓ Cinetica fermentativa: moderata
- ✓ Alta resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Basse richieste in azoto assimilabile
- ✓ Bassissima produzione di SO₂ e H₂S
- ✓ Bassa produzione di composti leganti la SO₂ (acetaldeide)
- ✓ Eccellente compatibilità con la FML

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). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
2. 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, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

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 luogo fresco e protetto.

Consigliato per varietà che tendono ad andare in riduzione.

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. Maggio 2020



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture