

228

Saccharomyces cerevisiae

- **Attività β - glucosidasi**
- **Esalta gli aromi varietali**
- **Grande morbidezza legata all'elevata produzione di polisaccaridi**

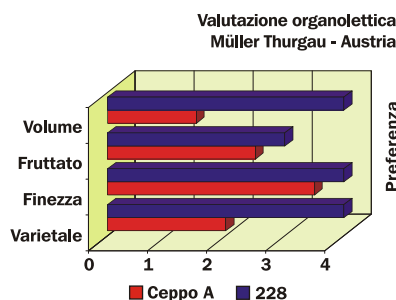
228 (Steinberger) selezionato in Germania da DANSTAR è un ceppo con buone attitudini fermentative a basse temperature. In presenza di un'adeguata nutrizione azotata il ceppo rivela notevoli caratteristiche aromatiche. Inoltre grazie all'attività β -glucosidasi è particolarmente indicato per uve ricche in precursori aromatici, nelle quali esprime in maniera decisa le caratteristiche organolettiche, che si manifestano in un delicato e complesso bouquet d'aromi. La componente polisaccaridica, rilasciata da tale ceppo durante la fermentazione, è responsabile delle sensazioni di morbidezza e di volume in bocca normalmente riscontrate alla degustazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol: 14% vol.
- Breve fase di latenza
- Buona cinetica fermentativa
- Temperatura di fermentazione ottimale superiore a 15 °C
- L'attività β -glucosidasi favorisce l'espressione degli aromi varietali
- Buona produzione di glicerolo
- Elevata produzione di polisaccaridi durante la fermentazione
- La richiesta di azoto assimilabile dipende dalla torbidità del mosto: buona risposta aromatica alla elevata disponibilità di azoto
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Favorisce l'espressione degli aromi varietali delle uve
- Produzione di aromi fermentativi in presenza di una buona dotazione azotata
- La produzione di polisaccaridi durante la fermentazione conferisce ai vini volume e morbidezza



APPLICAZIONI

- Produzione di vini bianchi varietali
- Ideale nella produzione di vini bianchi dove si ricerchi struttura e complessità aromatica
- Fermentazione a bassa temperatura di mosti bianchi provenienti da varietà neutre
- Spumantizzazione di uve aromatiche e semiaromatiche

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Inzolia, Müller-Thurgau, Moscato, Traminer, Garganega, Trebbiano Riesling, Prosecco, Chardonnay, Verdicchio, Fiano, Malvasia, Sauvignon Blanc...



LIEVITI

Uvaferrm®

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi Spumantizzazione

20 - 30 g/hl
10 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. Per le prese di spuma consultate il vostro distributore di zona che vi proporrà un opportuno protocollo di acclimatazione del lievito prima dell'inoculo.

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.



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.