

VELLUTO EVOLUTION™



Da più di 25 anni Lallemand seleziona i migliori lieviti enologici dalla natura. Le condizioni di fermentazione 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%.

APPLICAZIONI

VELLUTO Evolution™ è un ibrido tra *S. bayanus (ex uvarum)* e *S. cerevisiae* selezionato in Spagna da CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), caratterizzato da una produzione di glicerolo ai massimi livelli tra i lieviti impiegati in enologia.

Caratteristica peculiare di questo lievito è la produzione di vini rossi rotondi e vellutati con un profilo aromatico che spazia dal fruttato al balsamico e di bianchi complessi dallo spiccato impatto gustativo.

VELLUTO Evolution™ è dotato di una migliore efficienza fermentativa rispetto al ceppo parentale VELLUTO_{BMV58}, mantenendo comunque inalterate le caratteristiche sensoriali tra cui l'alta produzione di β -feniletanolo, molecola dal tipico aroma floreale.

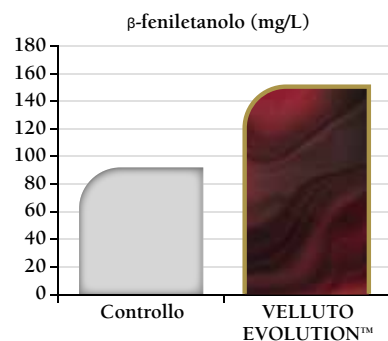
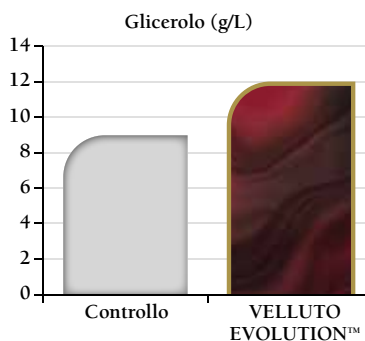
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- Ibrido interspecifico: *Saccharomyces cerevisiae* e *S. uvarum*
- Possiede il fattore killer
- Produzione di glicerolo molto elevata
- Cinetica di fermentazione: avvio rapido con finale regolare
- Resistenza alle basse temperature: >12°C
- Temperatura ottimale di fermentazione: 24 °C – 26 °C
- Resistenza all'alcol: 15% vol.
- Fabbisogno medio-alto in azoto assimilabile
- Bassa produzione di SO₂

PROFILO ORGANOLETTICO

L'alta produzione di glicerolo da parte di VELLUTO Evolution™ aiuta ad ottenere vini rossi sapidi, corposi, morbidi al palato e con note balsamiche. Inoltre, grazie al suo metabolismo secondario, VELLUTO Evolution™ produce quantità significative di etil caproato, etil caprato e fenil etanolo che conferiscono al vino note floreali e fruttate.

Tempranillo - La Rioja - Spagna - Vino rosso da invecchiamento - alcol 14,5% vol.



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



DOSE D'IMPIEGO

- Da 20 a 40 g/hl

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Procedura di reidratazione ed inoculo

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C).
- Con questo ceppo è fortemente raccomandato l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
- Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
- È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

2. Nutrizione consigliata

- Aggiungere un nutriente complesso (Fermaid® E, Fermaid® E Blanc o Fermaid® AT) - dose 20 g/hl dopo che la densità iniziale è diminuita di 10 punti (fermentazione avviata).
- **La temperatura di fermentazione raccomandata è di 24-26 °C.** Evitare temperature di fermentazione superiori ai 28 °C.
- Aggiungere una seconda dose di nutriente complesso (20 g/hl) ad 1/3 degli zuccheri fermentati in concomitanza con un'ossigenazione della massa.



CONFEZIONI 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.

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.

Luglio 2018