



# LALVIN T18™

Selezionato nella zona di Epernay (Francia)

*Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)*

## Applicazioni

Approvato ufficialmente dal Pôle Technique et Environnement du CIVC, T18 rappresenta una soluzione di notevole qualità per la presa di spuma e per l'elaborazione di basi Chardonnay e Pinot nero (ma non solo) apportando finezza nel prodotto ottenuto. T18 è un ceppo specifico per la produzione di vini spumanti metodo classico e Charmat, apprezzato per il buon vigore fermentativo e il rispetto per la qualità del prodotto.

La capacità di completare la fermentazione anche in casi di carenze nutritive, la resistenza ad elevati tenori di alcol e la regolare cinetica di fermentazione in un ampio intervallo di temperature sono le principali caratteristiche tecnologiche di questo ceppo. In Italia è ampiamente utilizzato anche per Glera, Riesling, malvasie, Müller Thurgau, Verduzzo.



## La qualità nella presa di spuma

### Proprietà enologiche

- Caratteristiche aromatiche: rispetta la tipicità del vitigno, conferendo gradevoli note fruttate e grande finezza aromatica.
- Proprietà gustative: si ottengono vini freschi ed equilibrati.
- Vitigni consigliati: Chardonnay, Pinot nero, Riesling, Glera, Malvasia, Müller Thurgau, Verduzzo, etc.
- Tecnologie: particolarmente indicato per la presa di spuma, sia in autoclave che in bottiglia. Può essere impiegato anche in prima fermentazione.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI

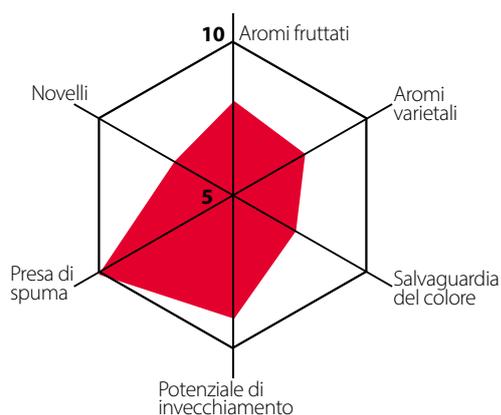


CHITOSANO

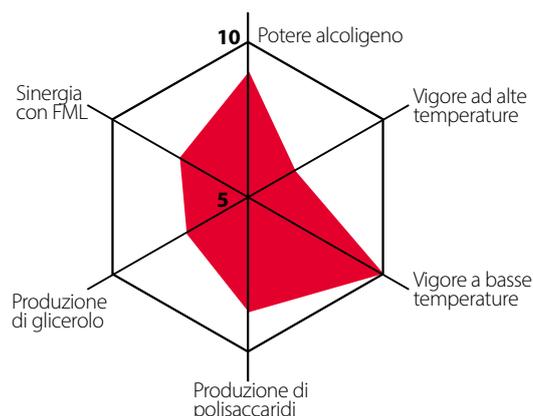


SOLUZIONI PER IL VIGNETO

## Applicazioni



## Caratteristiche



## Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* (ex *bayanus*)
- ✓ Fattore killer: neutro
- ✓ Temperatura: >8°C (fermentazione regolare anche a basse temperature)
- ✓ Tolleranza all'alcol: ≤ 16 % v/v
- ✓ Fase di latenza: media
- ✓ Regolare velocità di fermentazione
- ✓ Basse esigenze azotate
- ✓ Bassa produzione di acidità volatile
- ✓ Bassa produzione di composti solforati e acetaldeide

## 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 ed asciutto.

## Istruzioni per l'uso

### Dosaggio:

Vinificazione in bianco, rosso e rosato: 20-30 g/hL  
Presa di spuma: 10-25 g/hL

### Procedura di reidratazione ed inoculo:

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C).
2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. Aggiungere al mosto. 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. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

**Distribuito in esclusiva per l'Italia:**



DAL CIN GILDO s.p.a.  
Via 1 Maggio, 67  
20863 Concorezzo (MB) Italy  
tel. 039.6049477 fax 039.6886150  
e-mail: enolia@dalcin.com  
www.dalcin.com

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia da Lallemand e Dal Cin. Le informazioni qui riportate sono veritiere e accurate al meglio delle nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto. Ottobre 2020.



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



LIEVITI  
NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture