



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 NATTIVI SPECIFICI



ENZIMI

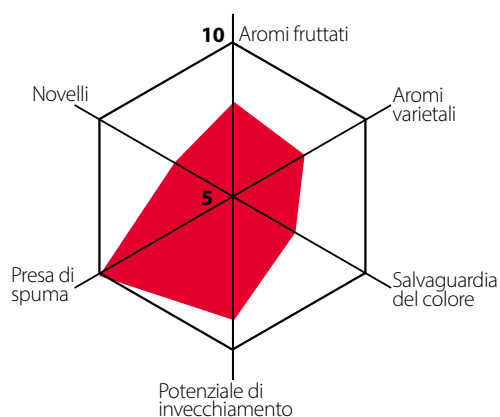


CHITOSANO

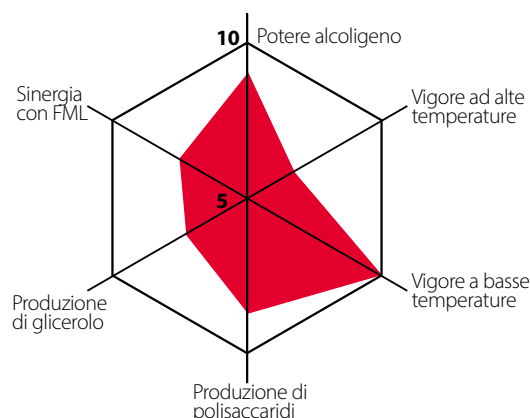


SOLUZIONI PER IL VIGNETO

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