



Lievito selezionato

SAUVY™

Per un'espressione ottimale dei tioli varietali

Origine ed applicazione

Sauvy™ è un lievito indicato per la produzione di vini ad elevata intensità aromatica nei quali si desidera esprimere al meglio il potenziale tiolico varietale.

Sauvy™ è stato selezionato attraverso un approccio microbiologico innovativo in grado di unificare un metabolismo esclusivo ed attività enzimatiche uniche. Questo ceppo è caratterizzato da un'eccezionale capacità di assorbimento e rilascio dei tioli volatili, in particolare di 4MMP.

Le caratteristiche distintive di questo ceppo e l'abilità nell'espressione aromatica fanno di **Sauvy™** il lievito adatto per la produzione di vini bianchi freschi ed espressivi, caratterizzati da un profilo organolettico con sensori di bosso, foglia di pomodoro, frutto della passione, agrumi e ribes nero. **Sauvy™** esalta inoltre le sensazioni di freschezza e vivacità in bocca.

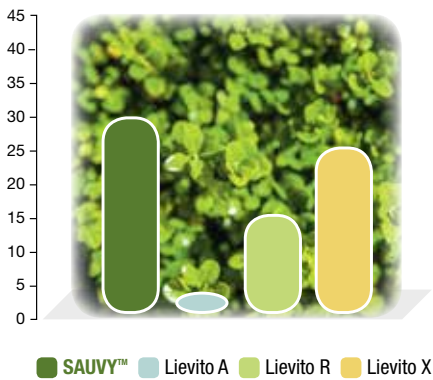
Varietà consigliate: Sauvignon blanc, Verdejo, Vermentino, Gros Manseng, Colombard, Pecorino, Verdicchio, Riesling, Gewürztraminer, Pignoletto, Grillo, Catarratto, Incrocio Manzoni, Lugana.

Prova su Sauvignon blanc, Francia.

Alcol: 11.5 % vol; pH: 3.27; AT: 7.5 g/L (H₂T)

4MMP

Concentrazione in ng/L



AGRUMATO

Indice valutazione impatto olfattivo (Odor Activity Value)



TROPICALE



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture



Proprietà enologiche e microbiologiche

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Possiede il fattore Killer
- Cinetica fermentativa: moderata
- Temperatura di fermentazione consigliata: 13-20°C
- Tolleranza all'alcol: fino a 14.5 % v/v
- Medio-alto fabbisogno in azoto assimilabile
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S
- Bassissima produzione di acidità volatile

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 un luogo fresco e protetto.



SAUVY™ è un lievito ottenuto grazie all'applicazione di un processo di produzione ottimizzato chiamato YSEO™.



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%.

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).
2. Mescolare gentilmente ed attendere 20 minuti.
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. La durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
5. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

NB:

- In mosti con alto potenziale alcolico (> 13,5 % v/v) si raccomanda l'utilizzo di **Nutrient Vit Start™** all'inoculo del lievito.
- Per assicurare un efficiente rilascio di tioli durante la fermentazione alcolica è raccomandato adottare un'appropriata gestione della nutrizione dei lieviti. Ottima sinergia con il nutriente organico **Stimula Sauvignon blanc™**.

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. Giugno 2020



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture