

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
RA17

SELEZIONE

BORGOGNA



*Distribuzione esclusiva
per l'Italia:*



DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67
20049 Concorezzo (MB) Italy
tel. 039.6049477
fax. 039.6886150
www.dalcin.com
e-mail: enolia@dalcin.com



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.lallemmandwine.com

**ROSSI AROMATICI E MORBIDI
DA MEDIO – BREVE
INVECCHIAMENTO**

APPLICAZIONI

RA17 è stato selezionato in Borgogna da BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) per le sue interessanti qualità di affinare le asperità tanniche ed esaltare gli aromi floreali e fruttati nei vini rossi.

La discreta produzione e successivo rilascio di polisaccaridi parietali consente di ottimizzare i meccanismi di interazione con le sostanze fenoliche, con conseguente stabilizzazione del colore e arrotondamento del corpo.

L'equilibrio tra la produzione di aromi fermentativi e l'esaltazione delle note varietali, contribuiscono alla particolare complessità dei vini ottenuti con RA17.

RA17 è un efficace strumento a disposizione dell'enologo per l'elaborazione di vini di qualità da immettere sul mercato dopo un breve o medio periodo di affinamento.

Il suo utilizzo risulta molto interessante nell'elaborazione dei vini novelli e rosati, grazie alle sue capacità di esaltare l'intensità aromatica e di ammorbidire il gusto.

Importanti risultati sono stati ottenuti con diverse varietà come Barbera, Merlot, Sangiovese, lambruschi, Bonarda, Primitivo, ecc.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Fattore killer: assente.
- Condizioni di fermentazione: fermenta in un ampio intervallo di temperatura (>15 °C).
- Potere alcoligeno: oltre 15% v/v.
- Cinetica di fermentazione: corta fase di latenza e

media velocità di fermentazione.

- Richiesta di nutrienti: non necessita di importanti dosi di azoto.
- Bassa produzione di acetaldeide, di acidità volatile e composti solforati.

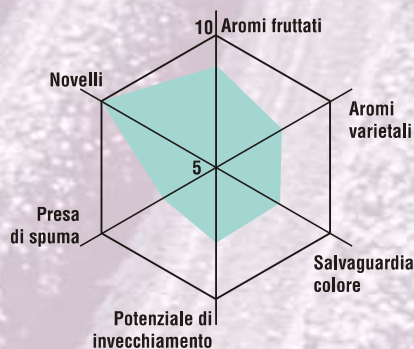
PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Caratteristiche aromatiche: note aromatiche fruttate e floreali intense.
- Proprietà gustative: struttura morbida ed equilibrata.
- Vitigni consigliati: Barbera, Merlot, Sangiovese, lambruschi, Bonarda, Primitivo, ecc., e comunque in tutti i casi in cui si desidera ottenere vini di pronta

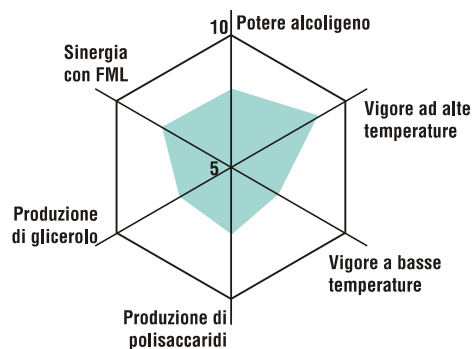
beva.

- Tecnologie: adatto a qualsiasi tipo di macerazione anche in sinergia con enzimi macerativi e tannini esogeni; indicato anche per la tecnologia dei vini novelli.

EFFICACIA



CARATTERI



CONSIGLI DI UTILIZZO

DOSI: vinificazione in bianco, rosso e rosato: da 20 a 30 g/hl.

PREPARAZIONE: reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti, poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- La durata totale della reidratazione non deve mai superare i 45 minuti.
- La differenza di temperatura tra il mosto ed il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- È essenziale che la reidratazione del lievito sia fatta in un recipiente idoneo.
- È sconsigliato l'utilizzo del mosto come mezzo di reidratazione.
- È sconsigliato l'uso di sali ammoniacali nel mezzo di reidratazione.

CONFEZIONI: pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500g in scatole da 10kg.

CONSERVAZIONE: mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

I dati e le informazioni riportate sono una sintesi delle esperienze condotte in Italia congiuntamente da Lallemand e Dal Cin.

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.