



LALVIN R7™

Selezionato nella zona di Epernay (Francia)

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Applicazioni

Selezionato in Francia nella zona di Epernay, R7 è un ceppo sicuro capace di condurre e completare rapidamente il processo fermentativo anche in condizioni difficili e con tenori zuccherini elevati. Il suo potere alcoligeno è estremamente elevato (fino a 19% v/v) presentando comunque un andamento della fermentazione regolare. Il ceppo R7 è specifico per la preparazione di vini frizzanti e spumanti e risulta inoltre efficace nelle fermentazioni difficili o nelle riprese fermentative dopo eventuali arresti. In prima fermentazione è consigliato per mosti poveri di sostanze nutritive o che presentano tracce anche elevate di agenti inibitori della fermentazione.

Grazie alla notevole pulizia fermentativa R7 è rispettoso delle caratteristiche aromatiche varietali.



Sicurezza nella presa di spuma e nella cura degli arresti

Proprietà enologiche

- Caratteristiche aromatiche: rispetta ed affina la tipicità dei vini base.
- Proprietà gustative: esalta la freschezza e le note tipiche della varietà.
- Perlage a grana fine, legato alla temperatura di fermentazione.
- Vitigni consigliati: si adatta bene a tutte le varietà, bianche e rosse (Glera, Lambruschi, Chardonnay, ecc..)
- Tecnologie: adatto a tutte le condizioni di fermentazione particolarmente impegnative (carenza di nutrienti, presenza di sostanze inibenti...). Ottimi risultati si ottengono in presa di spuma e nella cura degli arresti.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI

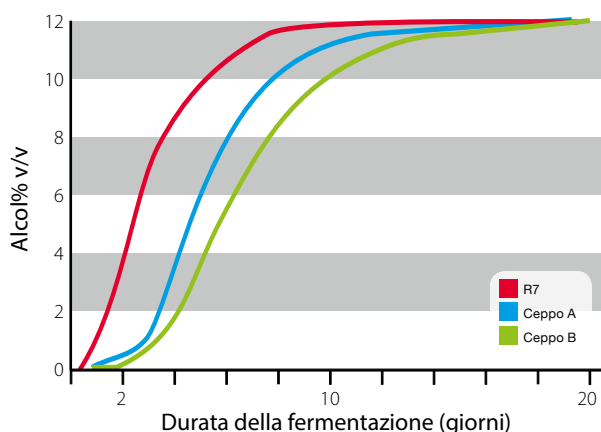


CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

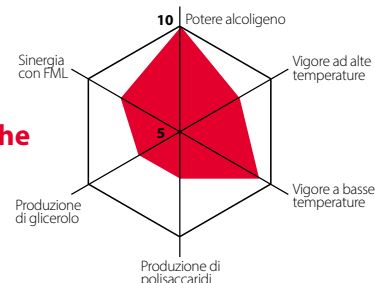
Cinetica di fermentazione di R7 a confronto con due ceppi di riferimento.



Applicazioni



Caratteristiche



Caratteristiche microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* (ex *bayanus*)
- ✓ Fattore killer: neutro
- ✓ Temperatura: >14°C
- ✓ Tolleranza all'alcol: ≤ 19 % v/v
- ✓ Fase di latenza: breve
- ✓ 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.

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.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio:

Vinificazione in bianco, rosso e rosato: 20-30 g/hL

Presa di spuma: 10-25 g/hL

Ripresa di fermentazione: 40-50 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



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



LIEVITI
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture