

CEG

Saccharomyces cerevisiae

- **Note fruttate intense e persistenti**
- **Esaltazione dei caratteri varietali**
- **Velocità di fermentazione moderata e regolare**

CEG è stato isolato nella Stazione di Ricerca Forschungsanstalt di Geisenheim, in Germania, per la sua capacità di condurre fermentazioni pulite e regolari, con alta produzione di aromi fruttati anche su mosti di uve neutre. CEG rispetto ad altri ceppi mostra un basso incremento di temperatura durante la FA, mentre per avere la massima espressione nell'intensità e nella persistenza degli aromi fermentativi preferisce mosti molto puliti, ma con corretti contenuti azotati. In tutto il mondo le note di frutta fresca su varietà bianche neutre sono l'impronta principale di riconoscimento di questo ceppo.

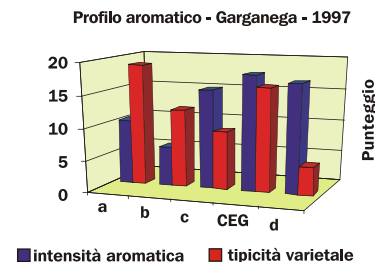
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae*, var. *cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol: 14% vol.
- Velocità di fermentazione regolare e moderata.
- Il basso incremento della temperatura durante la fermentazione permette un risparmio di frigoriferie
- Si consiglia una temperatura di fermentazione compresa fra 16 - 18 °C per ottimizzare

- l'espressione organolettica del ceppo
- Elevata richiesta in azoto prontamente assimilabile per una buona cinetica
 - Elevata richiesta di fattori di sopravvivenza in mosti carenti in ossigeno
 - Elevata produzione di glicerolo
 - Bassa produzione di acetaldeide
 - Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Produzione di intensi e persistenti aromi fermentativi anche in mosti derivanti da varietà neutre
- Esaltazione dei caratteri varietali in uve ricche di terpeni
- Aromi molto stabili nel tempo
- La dissoluzione e la permanenza della CO₂ prodotta contribuiscono alla freschezza e alla vivacità dei vini



APPLICAZIONI

- Fermentazione a temperatura controllata di mosti bianchi illimpiditi in cui sia stata riequilibrata la disponibilità di sostanze nutritive
- Prese di spuma e frizzantature

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Trebbiano, Vernaccia, Garganega, Catarratto, Grillo, Greco, Cortese, Moscato, Malvasia, Muller-Thurgau, Riesling, Traminer...



LIEVITI

uvaferrim®

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi Spumantizzazione

20 - 30 g/hl
10 g/hl

Nota: la quantità di lievito inoculata deve essere valutata in relazione alla concentrazione di zuccheri del mosto e al livello sanitario delle uve. Per le prese di spuma consultate il vostro distributore di zona che vi proporrà un opportuno protocollo di acclimatazione del lievito prima dell'inoculo.

Reidratazione ed inoculo

Disperdere il lievito in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito agitando dolcemente. La temperatura dell'acqua deve essere di 38 - 40 °C.

- Dopo 15 minuti risospendere il lievito e attendere ulteriori 10-15 minuti
- Omogeneizzare la sospensione e aggiungere al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca o alla massa da fermentare.

Il rispetto dei tempi e delle modalità sopra indicate garantiscono la massima vitalità del lievito reidratato.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- La durata della reidratazione non deve essere superiore a 45 minuti
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10 °C fra il mezzo di reidratazione e la massa da inoculare
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito
- La reidratazione nel mosto non è consigliata

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato da 500 g, in cartoni da 10 kg.

Il prodotto rispetta gli standard qualitativi per un periodo di tre anni se conservato a temperatura ambiente in confezioni sigillate. La conservazione in ambiente refrigerato prolunga ulteriormente la vita del prodotto. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o ad umidità e ossigeno ne riducono l'efficacia.

LALLEMAND

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i Vostri vini

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.lallemandwine.com

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.