

uvaferm PM™

Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Selezionato nella zona di Reims (Francia)

Fermentazioni primarie, prese di spuma e frizzantature

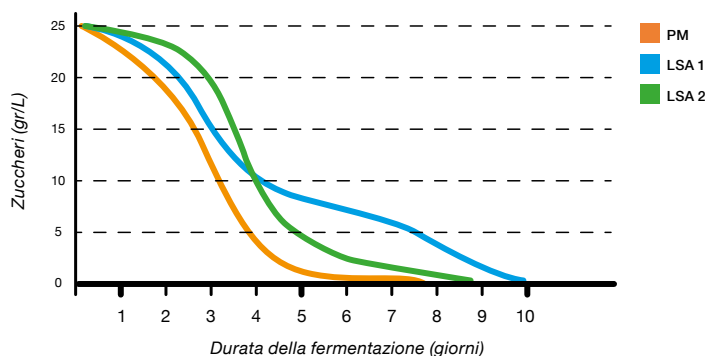
Applicazioni

Uvaferm PM è un lievito selezionato nella zona di Reims (Francia) indicato per la produzione di vini spumanti metodo classico di qualità. Oltre che per la presa di spuma in bottiglia si è rivelato ideale anche per spumantizzazioni metodo Charmat-Martiniotti e frizzantature di basi neutre o moderatamente aromatiche. Questo ceppo è in grado di conferire ai vini un bouquet fine ed elegante con un perlage filigranato e persistente rispettando le caratteristiche aromatiche del vitigno. PM ha dato ottimi risultati anche nelle vinificazioni in bianco (note aromatiche di pera e frutta a polpa bianca), in rosso e nella vinificazione di uve passite e da vendemmia tardiva.

Proprietà enologiche e microbiologiche

- Presa di spuma in autoclave e in bottiglia, frizzantature
- Produzione di vini bianchi varietali, basi spumante
- Vendemmie tardive, uve passite
- Ripresa degli arresti di fermentazione

Cinetica di fermentazione in presa di spuma di PM a confronto con due ceppi di riferimento (a parità di condizioni di acclimatazione)



Proprietà organolettiche

- Pieno rispetto del carattere varietale
- In affinamento sulle fecce rilascia aromi terziari che si integrano bene con il legno

Ceppo versatile che ha dimostrato un'ottima compatibilità con moltissimi vitigni.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Proprietà enologiche e microbiologiche

- Specie: *Saccharomyces cerevisiae* (ex *bayanus*)
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 17% v/v
- Temperature di fermentazione: 12-30 °C
- Breve fase di latenza
- Cinetica fermentativa rapida
- Basse esigenze nutrizionali
- Elevata produzione di glicerolo e polisaccaridi in fermentazione
- Bassa produzione di acetaldeide e acido piruvico
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di H₂S
- Moderata produzione di SO₂
- Tende a inibire o ritardare la FML

Dosaggio:

Vinificazione in bianco: 20-30 g/hL

Presa di spuma: 10-25 g/hL

Ripresa di fermentazione: 40-50 g/hL

Istruzioni per l'uso:

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C).
- Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- 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.
- È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Distribuzione

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
INATTIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture