

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN®

RBS133™

SELEZIONE

PIAVE D.O.C.



Distribuzione esclusiva
per l'Italia:



DAL CIN GILDO s.p.a.
Via 1 Maggio, 67
20863 Concorezzo (MB) Italy
tel. 039.6049477
fax. 039.6886150
www.dalcin.com
e-mail: enolia@dalcin.com

LALLEMAND

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



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 al 100% naturali.

I PROFUMI E LA TIPICITÀ DEL RABOSO PIAVE

APPLICAZIONI

Da un progetto volto alla "Valorizzazione della tipicità dei vitigni autoctoni e dei vini veneti", il Consorzio di Tutela dei Vini del Piave D.O.C., Lallemand e l'Università degli Studi di Padova, hanno collaborato per selezionare un ceppo autoctono di *Saccharomyces cerevisiae* capace di valorizzare la qualità e la tipicità dei vini Raboso Piave. Lalvin RBS133™ è stato selezionato tra più di 130 ceppi isolati da grappoli di uve Raboso della zona del Piave.

Aromaticamente RBS133™ esalta i caratteri fruttati ed i descrittori sensoriali tipici dei vini Raboso Piave quali la marasca, la mora selvatica, la prugna, fino ai delicati sentori floreali (violetta) e di balsamico. Nelle altre varietà rosse (Sangiovese, Montepulciano), il ceppo si distingue nettamente per i piacevoli aromi di frutta rossa che conferisce ai vini. Elevata pulizia fermentativa e riduzione dei caratteri erbacei completano il profilo sensoriale dei vini fermentati con questo ceppo.

Nelle prove di vinificazioni in bianco di varietà neutre (Trebiano, Garganega) e nei rosati (Cerasuolo) RBS133™ ha caratterizzato i vini con note fruttate particolarmente apprezzate.

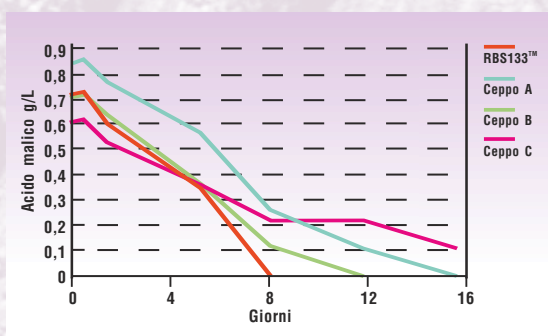
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

- Media fase di latenza
- Elevata capacità di dominanza anche in presenza di microflora indigena molto numerosa
- Cinetica fermentativa moderata
- Buona tolleranza all'alcol: fino a 16% v/v
- Limitate esigenze nutrizionali
- Buona produzione di glicerolo
- Buona resistenza ai solfiti
- Moderata attività demalicante
- Bassa produzione di acidità volatile
- Ottima sinergia con la fermentazione malolattica

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

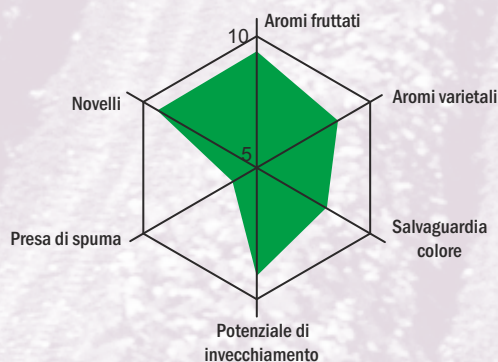
- RBS133™ permette di portare a termine la fermentazione alcolica nelle vinificazioni in rosso, anche in condizioni limitanti quali basso pH, elevato grado alcolico potenziale, scarsità di nutrienti.
- Eccellente strumento nella vinificazioni in bianco, in rosato ed anche per la produzione di vini aromatici. In queste condizioni è opportuno prestare una maggiore attenzione alla nutrizione azotata evitando basse temperature (<16° C) verso il finale di fermentazione.

COMPATIBILITÀ CON LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

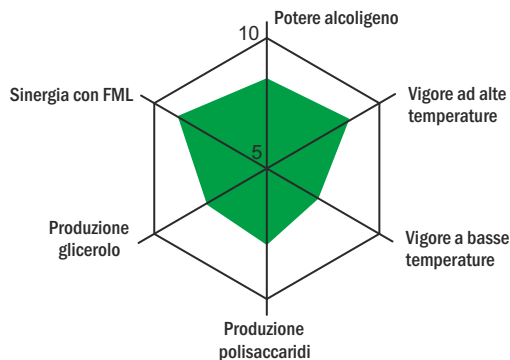


Durata della fermentazione malolattica in vini fermentati con RBS133™ in confronto con altri lieviti per la vinificazione in rosso. Inoculo con batteri malolattici a fine fermentazione alcolica (Sangiovese 2008, ISVEA).

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.

Prodotto conforme al Codex Oenologique 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.