

# SLO

*Saccharomyces bayanus*

- **Intensità colorante**
- **Freschezza aromatica**
- **Elevata capacità di dominanza**

**SLO è stato selezionato dall'Università Tecnica di Lubiana in Slovenia. Classificato come *Saccharomyces cerevisiae ex bayanus*, grazie alla elevata capacità di prevalenza si esprime in maniera decisa e con carattere anche su mosti ad alto rischio di contaminazione; è particolarmente indicato per la produzione di vini biologici. L'avvio rapido di fermentazione si associa ad un'elevata estrazione di antociani fin dall'inizio della fermentazione alcolica; il consumo degli zuccheri, è graduale durante tutta la fermentazione, con un finale sicuro anche ad alte gradazioni. Aromi di frutta rossa fresca con leggere note speziate caratterizzano i vini ottenuti con questo ceppo.**

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

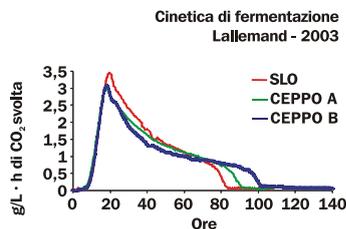
- *Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus*
- Carattere killer
- Tolleranza all'alcol: 16% vol.
- Breve fase di latenza, rapido completamento della fermentazione
- Temperatura ottimale di fermentazione 17 - 34 °C
- Ottima capacità di prevalenza
- Buona produzione di polisaccaridi
- Buona produzione di glicerolo
- Favorisce la fermentazione malolattica
- Bassa produzione di acidità volatile
- Limitata produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S
- Carattere demalicante

## EFFETTI ORGANOLETTICI

- La rapidità di avvio della fermentazione alcolica favorisce una anticipata e maggior estrazione delle sostanze polifenoliche
- Arricchisce il profilo organolettico dei vini con intense note di frutta fresca
- Incrementa il volume in bocca grazie alla buona produzione di polisaccaridi

## APPLICAZIONI

- Vini rossi giovani in cui si voglia ottimizzare l'intensità colorante e si ricerchi un'espressione aromatica fresca
- Raccomandato nei vini biologici
- Ceppo ideale per la vinificazione di uve non perfettamente sane o in cantine ad alto rischio di contaminazione microbiologica



## AFFINITÀ CON I VITIGNI

*Lambrusco, Merlot, Sangiovese, Barbera, Raboso, Teroldego, Grignolino, Bardolino, Refosco...*



LIEVITI

uvaferrm®

## DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

### Mosti rossi

20 - 30 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.*

### 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

*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 il mosto 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](http://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.*