

43

Saccharomyces bayanus



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.

- **Il miglior ceppo per la ripresa degli arresti fermentativi**
- **Ideale per mosti ad elevato contenuto di zuccheri**
- **Molto interessante su uve rosse ad elevate maturità fenolica**

43 è stato selezionato dal servizio tecnico di Inter Rhône, in Francia, per la sua eccezionale capacità nel far ripartire fermentazioni in arresto. Scelto tra 33 differenti ceppi, isolati da vini in arresto di fermentazione, 43 si distingue per la capacità di portare a secco le fermentazioni in breve tempo, anche in condizioni non sempre facili di concentrazione zuccherina residua, grado alcolico e SO₂ libera. Selezionato come ceppo "di sicurezza", 43 dà buoni risultati, non solo cinetici ma anche organolettici quando impiegato in prima fermentazione in mosti ad alta gradazione potenziale, in particolare quelli provenienti da uve rosse: esalta gli aromi di ciliegia e di frutti di bosco, migliorando la struttura tannica del vino. Ceppo ideale per mosti ad alto rischio di arresti di fermentazione. È classificato come un Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.

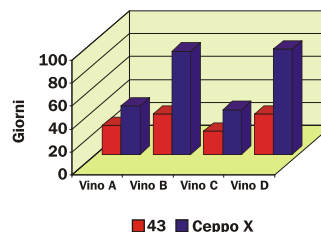
CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus
- Neutro al fattore Killer
- Tolleranza all'alcol superiore a 17% vol.
- Ottima capacità di prevalenza
- Moderata durata della fase di latenza e successivo aumento della velocità di fermentazione
- Ampio range di temperature di fermentazione: 13 - 28 °C
- Richiesta medio-bassa di azoto prontamente assimilabile
- Efficace nel riattivare fermentazioni in arresto
- Favorisce la fermentazione malolattica
- Elevata produzione di glicerolo
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO₂ e H₂S

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Esalta gli aromi di ciliegia e frutti di bosco
- Stabilizza il colore, è caratterizzato dal basso adsorbimento di antociani sulla parete cellulare, interagisce positivamente con la struttura tannica dei vini, favorisce l'estrazione di polifenoli e antociani durante la macerazione
- Nel caso di cura degli arresti fermentativi rispetta le caratteristiche organolettiche dei vini

Giorni necessari per completare la fermentazione in vini rossi in arresto di fermentazione



APPLICAZIONI

- Trattamento di qualsiasi vino in arresto fermentativo
- Fermentazione di mosti ad elevato grado potenziale
- Produzione di vini rossi di qualità ottenuti da uve ad elevata maturità fenolica



LIEVITI

uvaferrm

AFFINITÀ CON I VITIGNI

Uvaferm 43 permette di ottenere ottimi risultati nella vinificazione di uve a bacca rossa.

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi e rossi

20 - 30 g/hl

Cura degli arresti di fermentazione

30 - 50 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. In caso di cura degli arresti di fermentazione 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.