

# BC

**Saccharomyces bayanus**

- **Sicurezza fermentativa**
- **Elevata tolleranza all'alcol**
- **Scarse esigenze nutrizionali**

**BC è stato isolato dall'Istituto Pasteur in Francia ed è uno dei ceppi "storici", tra quelli presenti sul mercato, essendo stato proposto agli enologi fin dagli anni '70. Questo ceppo di lievito ha notevoli proprietà fermentative e per questo è particolarmente raccomandato in condizioni enologiche difficili, quali mosti molto chiarificati, con alcol potenziale elevato, altamente contaminati e derivati da uve "botritizzate". Buona produzione di polisaccaridi e glicerina. Ha limitate esigenze in azoto.**

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol: 16% vol.
- Breve fase di latenza
- Completa rapidamente la fermentazione alcolica
- Ampio range di temperature di fermentazione: 15 - 30 °C
- Criotollerante: inizia la fermentazione alcolica a 12 °C
- Ottima capacità di prevalenza
- Elevata resa in alcol
- Media produzione di glicerolo
- Bassa richiesta in azoto
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S

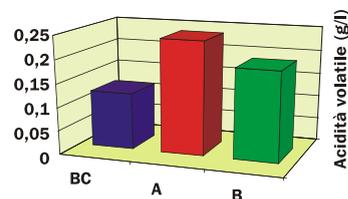
## EFFETTI ORGANOLETTICI

- Produzione di delicati aromi fermentativi
- Rispetta gli aromi varietali
- Buona intensità colorante nei vini rossi

## APPLICAZIONI

- Fermentazione di mosti bianchi in vasche di grande volume
- Fermentazione di mosti fortemente chiarificati caratterizzati da un basso contenuto di azoto prontamente assimilabile
- Vini rossi novelli e d'annata
- Prese di spuma
- Cura degli arresti fermentativi

Acidità volatile prodotta su mosto Trebbiano



## AFFINITÀ CON I VITIGNI

Uvaferm BC è molto versatile dimostrando compatibilità con la maggior parte dei vitigni



LIEVITI

Uvaferm<sup>®</sup>

## DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

<b>Mosti bianchi e rossi</b>	<b>20 - 30 g/hl</b>
<b>Prese di spuma</b>	<b>10 g/hl</b>
<b>Cura degli arresti fermentativi</b>	<b>30 - 50 g/hl</b>

*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 o la 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](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.*