



PM

Saccharomyces bayanus

- **Presenza di spuma**
- **Rispetto degli aromi del vitigno**
- **Arresti di fermentazione**

Uvaferm® PM è stato selezionato in Champagne per la produzione di vini spumanti di qualità metodo classico. PM oltre che per la presa di spuma in autoclave si è rivelato ideale per fermentazioni primarie e frizzantature di basi neutre o moderatamente aromatiche. Nella spumantizzazione conferisce 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 fermentazioni classiche in bianco e in rosso. Le sue caratteristiche fermentative lo rendono idoneo alla risoluzione degli arresti di fermentazione. In Italia sono stati ottenuti ottimi risultati nella vinificazione di uve passite e da vendemmia tardiva. E' classificato come un Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

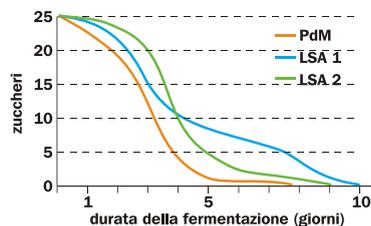
- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus
- Carattere killer
- Tolleranza all'alcol: 17% vol.
- Breve fase di latenza
- Elevata velocità di fermentazione
- Temperatura di fermentazione: 12-30 °C
- Bassa necessità di azoto prontamente assimilabile
- Elevata produzione di glicerolo e polisaccaridi in fermentazione
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di acetaldeide e acido piruvico
- Moderata produzione di SO₂
- Bassa produzione di H₂S
- Tende a inibire o a ritardare la FML

EFFETTI ORGANOLETTICI

- Permette di rispettare gli aromi varietali propri dell'uva
- In affinamento sulle fecce libera aromi che si sposano bene con il legno: pane, sentori tostati

APPLICAZIONI

- Presenza di spuma in autoclave e in bottiglia, frizzantature
- Produzione di vini bianchi varietali, basi spumanti
- Vendemmie tardive, passiti
- Cura degli arresti di fermentazione



Confronto della cinetica di fermentazione durante presa di spuma (dopo identica acclimatazione)

AFFINITÀ CON I VITIGNI

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

DOSI E MODALITÀ DI UTILIZZO

Mosti bianchi Spumantizzazione

20 - 30 g/hl
10 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. Per le prese di spuma 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.