

Lalvin Sensy™ è un lievito di nuova generazione che consente di esprimere al meglio il potenziale varietale delle uve bianche.



Yeast Security Optimization

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 naturali al 100%.

Applicazioni

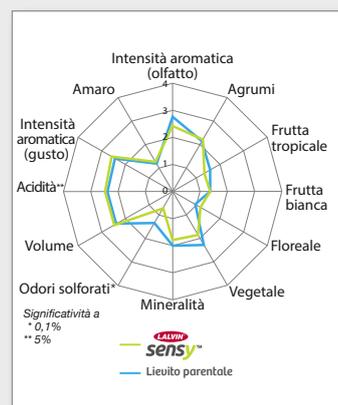
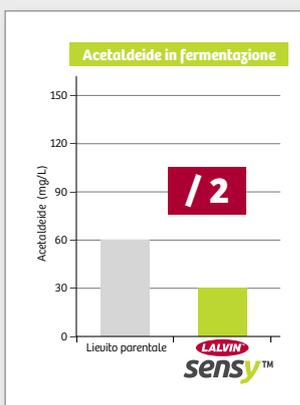
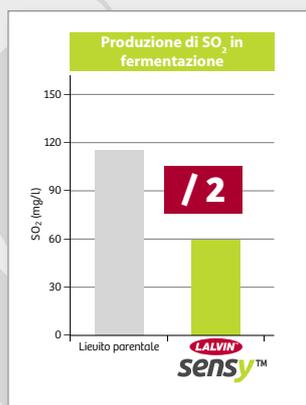
- La presenza di concentrazioni di H₂S al di sopra della soglia di percezione è un problema soprattutto nei vini bianchi varietali, in quanto determina aromi sgradevoli e maschera il potenziale aromatico del prodotto. **Lalvin Sensy™ libera concentrazioni estremamente ridotte di H₂S in tutte le condizioni enologiche**, ciò consente di valorizzare l'espressione aromatica varietale dei **vini bianchi di qualità**.
- L'innovativa tecnica utilizzata per selezionare Lalvin Sensy™ (brevetto PTC/IB220131050623), basata su incroci tra ceppi enologici selezionati, permette di individuare i caratteri genetici correlati con una **bassissima produzione di composti solforati**.
- Oltre alla bassissima produzione di H₂S, Sensy è stato selezionato anche per la sua **affidabilità nel portare a termine la fermentazione alcolica. La tecnica di selezione utilizzata permette di mantenere sotto controllo anche la produzione di SO₂ e acetaldeide** in fermentazione, caratteristiche essenziali per una gestione ottimale del contenuto di solfiti nei vini.

Caratteristiche tecniche

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Buona capacità di colonizzare il mosto: possiede il fattore killer K2
- Fase di latenza breve
- Cinetica fermentativa: regolare
- Basse richieste in azoto assimilabile
- Resistenza all'alcol: fino a 14,5% v/v
- Temperatura di fermentazione consigliata: da 12 a 18 °C
- Bassa produzione di H₂S in tutte le condizioni di fermentazione
- Bassissima produzione di SO₂ ed acetaldeide
- Bassa produzione di acidità volatile

Contributo sensoriale

Lalvin Sensy™ rispetta ed esalta il potenziale varietale delle uve grazie ad una produzione moderata di aromi fermentativi ed estremamente ridotta di H₂S. I vini fermentati con Lalvin Sensy™ sono generalmente più aperti e franchi nei profumi rispetto ai vini fermentati con altri ceppi di riferimento. Questo lievito ha anche la capacità di esaltare morbidezza e struttura in bocca.



Istruzioni per l'uso

Vinificazione in bianco: dosaggio 20-30 g/hl

- Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
- Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
- E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.



Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.