

VELLUTO^{BMV58}™

FOR VOLUPTUOUS FINE WINES !



Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazioni 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.

APPLICAZIONI

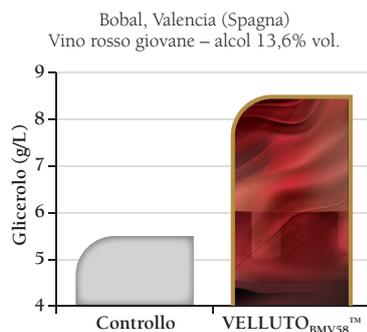
VELLUTO^{BMV58}™ è un *Saccharomyces uvarum* selezionato da MURVIEDRO (cantina spagnola del gruppo internazionale Shenk) in collaborazione con il CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas). Questo lievito, prodotto in forma di lievito secco attivo da Lallemand, si distingue per l'elevata produzione di glicerolo, ben superiore a tutti i ceppi di *S. cerevisiae* normalmente utilizzati in vinificazione. Durante il progetto di selezione e nelle prove in cantina su Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah di differenti zone viticole, VELLUTO^{BMV58}™ si è dimostrato uno strumento efficace per la produzione di rossi rotondi e vellutati, con aromi che spaziano dal fruttato al balsamico. In Italia ottimi risultati sono stati ottenuti sui vitigni Barbera, Sangiovese e Montepulciano e nella vinificazione in bianco di uve Trebbiano per l'ottenimento di vini bianchi complessi e dallo spiccato impatto gustativo.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

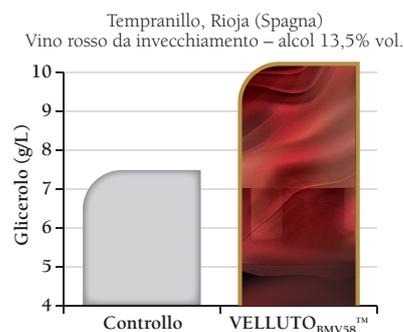
- Coltura pura di *Saccharomyces uvarum*
- Possiede il fattore killer
- Resistenza all'alcol: 14,5% vol.
- Produzione di glicerolo molto elevata, maggiore al crescere dell'alcol potenziale
- Cinetica di fermentazione: avvio rapido con finale regolare. Si consiglia di effettuare degli abbondanti apporti di ossigeno in fermentazione
- T° di fermentazione 12-26 °C. Non superare i 28 °C in fermentazione
- Fabbisogno medio-alto in azoto assimilabile
- Bassa produzione di SO₂
- Buona compatibilità con la fermentazione malolattica

PROFILO AROMATICO

L'alta produzione di glicerolo da parte di VELLUTO^{BMV58}™ aiuta ad ottenere vini rossi sapidi, corposi e morbidi al palato. Questo lievito è inoltre caratterizzato da un particolare metabolismo secondario, con produzione significativa di etil caproato, etil caprato e fenil etanolo che conferiscono al vino note floreali e fruttate.



Commenti di degustazione:
"Aromi fruttati con note floreali, corposo e morbido, sapido e pronto da bere".



Commenti di degustazione: "Aromi interessanti legati a note balsamiche che danno complessità al blend. In bocca il vino è veramente morbido in questa fase (fine FML)".



TESTIMONIAL

Equipe tecnica
Cantina Murviedro
Valencia (Spagna).



«VELLUTO^{BMV58}™ ha raggiunto lo scopo che ci eravamo prefissati per questa selezione: ottenere vini con sensazioni dolci ma senza zuccheri residui, setosi, vellutati ed eleganti al palato»

DOSAGGIO

- da 20 a 40 g/hl

INDICAZIONI DI UTILIZZO

1. Reidratazione

- Reidratare il lievito in 10 parti di acqua per 20 minuti (**Attenzione: la temperatura dell'acqua deve essere di 30°C**).
- Mescolare il lievito reidratato con del mosto per abbassare gradualmente la temperatura. La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il mezzo di reidratazione non deve mai superare i 10°C (per qualsiasi chiarimento contattare il vostro distributore Lallemand).
- Il tempo totale di reidratazione e acclimatemento non deve mai superare i 45 minuti.
- È fondamentale reidratare il lievito in un contenitore pulito.
- L'uso di un protettore in reidratazione (GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution, dose 20-30 g/hl) è fortemente raccomandato.

2. Nutrizione consigliata

- Aggiungere un nutriente complesso (Fermaid® E, Fermaid® E Blanc o Fermaid® AT, dose 20 g/hl) dopo che la densità iniziale è diminuita di 10 punti (fermentazione avviata).
- **La temperatura di fermentazione raccomandata è 24-26 °C**. Evitare temperature di fermentazione superiori ai 28°C.
- Aggiungere una seconda dose di nutriente complesso (20 g/hl) ad 1/3 degli zuccheri in concomitanza con un'ossigenazione della massa.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Conservare 36 mesi in ambiente fresco (4°C) e nella confezione originale sigillata. E' tuttavia possibile esporre il lievito a temperatura ambiente per brevi periodi

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.

Giugno 2016