

# DV10

- Presa di spuma
- Pulizia fermentativa
- Criotollerante

**Saccharomyces bayanus**

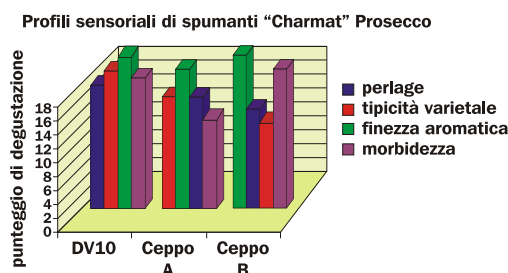
*Uvaferm® DV10 è stato selezionato dalla Station Oenotechnique de Champagne e approvato dal CIVC (Comité Interprofessionnel des Vin de Champagne) di Epernay. Questo ceppo è caratterizzato da una notevole cinetica fermentativa in un ampio intervallo di temperature a da un fabbisogno in azoto assimilabile relativamente contenuto, bassa produzione di schiuma e acidità volatile. DV10 è famoso per la sua capacità di fermentare in condizioni enologiche particolarmente stressanti come basso pH, elevata SO<sub>2</sub> totale e bassa temperatura, caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto all'impiego in tutti i tipi di rifermentazioni. E' considerato un fermentatore "pulito" che rispetta il carattere varietale dei vini e previene le sensazioni secche in finale di bocca tipiche dei ceppi "monodimensionali" a elevata vigoria. E' classificato come un Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.*

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE E MICROBIOLOGICHE

- Saccharomyces cerevisiae, var. bayanus
- Carattere killer
- Tolleranza all'alcol: 18% vol.
- Breve fase di latenza
- Elevata vigoria fermentativa
- Ampio range di temperature di fermentazione: 10-35 °C
- Richiesta medio-bassa di azoto prontamente assimilabile
- Buona produzione di glicerolo
- Bassa produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di acetaldeide
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S
- Limitata produzione di schiuma

## EFFETTI ORGANOLETTICI

- Grande pulizia fermentativa
- Quadro aromatico di grande finezza nel pieno rispetto del carattere varietale dei vitigni
- Mantiene l'acidità originale dei mosti e dei vini



## APPLICAZIONI

- Presa di spuma in autoclave e in bottiglia, frizzantature
- Produzione di vini a spiccata tipicità varietale
- Vendemmie tardive, vini ad elevato alcol potenziale
- Cura degli arresti di fermentazione

## AFFINITÀ CON I VITIGNI

Chardonnay, Malvasia, Prosecco, Moscato, Pinot bianco e Nero, Riesling, Tocai, Traminer, Verdicchio, Verduzzo.....



LIEVITI

uvaferm®

## 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.lallemmandwine.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.*