

## Lievito enologico

*Saccharomyces cerevisiae*

**Lievito per vini rossi strutturati di alta gamma da invecchiamento. Ottimo fermentatore per vinificazioni difficili.**

### Selezione

I lieviti sono selezionati e testati in collaborazione con gli Istituti di Ricerca per l'Enologia, Dipartimenti Scientifici delle Università e Centri di Sperimentazione in Vitivinicoltura.

### Applicazione

è un lievito fruttosifilo particolarmente adatto alla produzione di vini rossi da invecchiamento. Esalta la struttura, la morbidezza e la finezza olfattiva dei grandi vitigni rossi. Favorisce l'espressione varietale con note aromatiche complesse:

-Merlot con note di ciliegia, lampone, mora, prugna, e spezie.

-Cabernet-Sauvignon con note di cassis, fragola, pepe verde, cioccolato e tabacco.

Favorisce un'estrazione ottimale dei polifenoli esaltando la struttura del vino. Partecipa allo sviluppo di aromi di frutti rossi (cassis, prugna, ciliegia) e di note speziate.

### Caratteristiche

**Cinetica di fermentazione** - Fase di latenza breve; ottima cinetica fermentativa.

**Rendimento zucchero / alcool** - 16,5 g di zucchero per 1% di alcool.

**Caratteristiche tecnologiche** - Temperatura di fermentazione ottimale: da 14 a 32°C.

- Resistenza all'alcool: 18% vol. Resistenza all'SO<sub>2</sub> libera: 50 mg/l.- Debole produzione di schiuma. - Ottima resistenza agli stress osmotici.

**Caratteristiche del metabolismo.** - Ottima produzione di glicerolo. - Degrada l'acido malico fino al 30% circa. - Bassa produzione di acidità volatile.- Ridotta produzione di acetaldeide. - Produzione di H<sub>2</sub>S: scarsa. - Produzione di SO<sub>2</sub>: limitata. - Possiede inoltre una buona capacità di autolisi.- Rispetto della struttura tannica. - Fenotipo: neutro al fattore Killer.

### Sicurezza

La selezione è conforme al Reg. CE 1493/99-All.IV. Sono lieviti secchi attivi non-OGM (Organismi Geneticamente Modificati). Per uso enologico. Conformi al Codice Enologico Internazionale. Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza. Contiene E491 Monostearato di Sorbinato.

### Dosaggio

Dose raccomandata: 15-40 g/hl. Dosi inferiori possono rendere difficoltosa la prevalenza del ceppo sulla flora indigena. In caso di arresto fermentativo richiedere protocollo per il trattamento. Per una migliore cinetica fermentativa si consiglia l'abbinamento con il Maxyest

### Modalità d'uso

Reidratare 500 g di lievito in una soluzione zuccherina al 5% (con zucchero o MCR), alla temperatura di 35-38°C. Mescolare ed omogeneizzare dolcemente; dopo 15 minuti, risospendere il lievito ed attendere ulteriori 15 minuti; omogeneizzare la sospensione ed aggiungerla al mosto o al pigiato all'inizio del riempimento della vasca di fermentazione. Nelle fermentazioni di mosti ad elevato contenuto di zuccheri si consiglia di effettuare appropriate ossigenazioni nelle prime fasi della fermentazione alcolica.

### Confezione

pacchetti sottovuoto da 500 g . La conservazione deve essere effettuata nell'imballo originale chiuso, ad una temperatura compresa fra 5 e 10°C ed in un ambiente secco.

Scheda  
Tecnica

Rev. : Mag.2017

# LEVURZYM®