

Blastosel KW 27

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* PER L'OTTENIMENTO DI VINI ROSSI DI QUALITÀ.

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.
Non contiene allergeni.

Caratteristiche fermentative

Avvio di fermentazione medio-veloce, andamento e chiusura della fermentazione regolare, temperatura di fermentazione ottimale compresa tra 16 e 30 °C, bassa produzione di acidità volatile e di SO₂ con elevato rapporto libera/totale, minima produzione di acetaldeide, alto malico residuale, bassa produzione di schiuma.

Profilo aromatico

Medio-alta dotazione di acetati ed esteri con marcata presenza dei composti più stabili all'invecchiamento (esteri), dotazione medio-alta di alcoli superiori, vinilguaiacolo e vinilfenolo non rilevabili.

Profilo cromatico

I vini ottenuti presentano una buona intensità colorante correlata ad una bassa tonalità; buona dotazione di tannini e antociani.

Situazioni enologiche suggerite

Blastosel KW 27 è un ceppo ideale alla produzione di vini rossi da invecchiamento che rispettino le caratteristiche aromatiche del vitigno di partenza. Le caratteristiche fermentative lo rendono idoneo anche all'impiego in serbatoi di grandi dimensioni, dove, grazie alla bassa tendenza schiumogena, consente di sfruttare meglio il volume a disposizione. Il ceppo richiede una dotazione di azoto prontamente assimilabile medio-alta lasciando basso azoto residuale a fine fermentazione.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra scuro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 16-30 °C

Dosaggio

15-25 g/hl in condizioni normali.

30-40 g/hl negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito in idoneo recipiente con 10 volumi di acqua alla temperatura di 40 °C circa, mescolare bene e attendere che l'idratazione sia completata (massimo 30 minuti). Per una prestazione ottimale, si consiglia di aggiungere nella medesima proporzione il nutriente Ecobiol Pied de Cuve. Mescolare nuovamente e aggiungere la sospensione alla massa da fermentare.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco e asciutto.

Utilizzare entro la data di scadenza indicata sulla confezione.

Una volta aperto, conservare in frigorifero a +4 °C.

Avvertenze

Non reidratare in mosto o acqua fredda. È consigliabile mantenere il lievito in idratazione non oltre il tempo prescritto (non superare i 30 min.).

Dopo l'apertura, è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.

Confezioni

Cod. 106750 - confezioni da 10 kg sottovuoto