

Blastosel Delta

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS* SELEZIONATO PER GARANTIRE ELEVATI RISULTATI QUALITATIVI ANCHE CON UVE NON PERFETTAMENTE SANE O MOSTI ALTAMENTE CHIARIFICATI.

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

Caratteristiche fermentative

La notevole vigoria fermentativa associata ad un'elevata tolleranza all'alcol (fino al 18% v/v) ed a scarse esigenze nutrizionali rendono questo lievito idoneo all'impiego nelle più svariate condizioni operative mirate all'ottenimento di vini di qualità. Blastosel Delta presenta un ampio range di temperature di fermentazione che spaziano dai 12 ai 35 °C, è caratterizzato inoltre per una bassa produzione di acidità volatile e di acetaldeide, così come di SO₂ e H₂S.

Profilo aromatico

Nella produzione di vini bianchi, Blastosel Delta è in grado di fornire prodotti con delicati aromi fermentativi anche su grandi volumi e mosti molto illimpiditi.

Il ceppo grazie alla sua versatilità permette di conservare i caratteri varietali delle uve e rispettare le peculiarità del vitigno.

Situazioni enologiche suggerite

Le caratteristiche fermentative, nutrizionali ed aromatiche rendono Blastosel Delta un ceppo di grande affidabilità sia nella preparazione di vini bianchi che nella presa di spuma. La sua ottima capacità di prevalere sulla flora indigena e l'ampiezza delle condizioni di utilizzo ne consentono l'impiego anche quando le condizioni tecnologiche, come ad esempio la temperatura di fermentazione, od operative non sono ottimali. La limitata produzione di acetaldeide così come il basso rilascio di anidride solforosa e idrogeno solforato consentono il raggiungimento di risultati tecnologici altrimenti non ottenibili. Blastosel Delta è anche indicato nella cura degli arresti fermentativi e nelle rifermentazioni, sia in bottiglia che in autoclave.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 18% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 12-35 °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 almeno 10 volumi di acqua alla temperatura di 40 °C circa. Dopo idratazione, lasciare a riposo la dispersione acquosa per 10 minuti. Riprendere nuovamente l'agitazione, continuare l'idratazione per altri 10 minuti ed aggiungere subito alla massa da fermentare.

Nella spumantizzazione (rifermentazione) acclimatare i lieviti prima dell'inoculo. Per una prestazione ottimale, si consiglia di aggiungere nella medesima proporzione il nutriente Ecobiol Pied de Cuve.

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. 106825 - pacchetti da 500 g sottovuoto



Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa. Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.