

Blastosel Grand Cru

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS* ISOLATO E SELEZIONATO NELLA RIOJA, SPAGNA.

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

Caratteristiche fermentative

Avvio deciso, andamento e chiusura della fermentazione molto regolare, mediamente influenzato dalla bassa temperatura, acidità volatile particolarmente contenuta, bassa produzione di SO₂ con elevato rapporto libera/totale, minima acetaldeide, medio malico residuale.

Profilo aromatico

Buona somma acetati/esteri (note fruttate) con spinta statisticamente rilevante verso gli esteri (più stabili), medio-alto produttore di alcoli superiori, componenti off flavour sotto la soglia di percezione.

Profilo cromatico

Elevata presenza di flavonoidi totali, importante dotazione sia di tannini che di antociani, all'analisi tristimolare presenta luminanza ed hue medio-basse, ma con elevata croma (saturazione del colore), elevata intensità colorante correlata ad una medio-alta nuance.

Situazioni enologiche suggerite

Blastosel Grand Cru si caratterizza per una spinta staticamente significativa per le componenti aromatiche più evolute e stabili nel tempo, il flavour è completato da una buona dotazione di vinilfenoli che ne completa la complessità. Questo ceppo si caratterizza anche per la capacità ad estrarre flavonoidi totali, sia come tannini che antociani, consentendo elevata e stabile intensità colorante. Blastosel Grand Cru ha quindi tutte le caratteristiche per esaltare nella fermentazione l'intero patrimonio di sostanze complementi che evolveranno in affinamento fino a creare dei grandi rossi.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 17,5% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

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 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. 106690 - pacchetti da 500 g sottovuoto

Cod. 106695 - scatole da 10 kg 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.