

Blastosel Kappa

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* PROVENIENTE DALLA COLLEZIONE DELL'INSTITUT PASTEUR.

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

Caratteristiche fermentative

Avvio veloce con rapida e completa chiusura, capacità di fermentare fino ad alte gradazioni (oltre 14°), di limitate esigenze nutrizionali e basso APA residuale, poco condizionato dalla bassa temperatura, acidità volatile contenuta, buon sviluppo di glicerina, medio produttore di acetaldeide (minimizzabile con l'aggiunta di tiamina), mediamente demalicante.

Profilo aromatico

Buona somma acetati/esteri (note fruttate) con acetati in evidenza, buon livello di alcol β -feniletico (nota floreale), medio-alto produttore di alcoli superiori, minimi vinilfenoli e metionolo sotto la soglia di percezione.

Profilo cromatico

Media alta dotazione in antociani, all'analisi trisimolare mostra una prevalenza di luminanza, colore meno saturo e meno spostato verso il giallo, contenuta nuance ed intensità colorante.

Situazioni enologiche suggerite

Le caratteristiche fermentative, nutrizionali ed aromatiche rendono Blastosel Kappa un ceppo di grande elezione sia nella preparazione del vino base che nella presa di spuma. I vini così elaborati troveranno esaltate le note fresche e fruttate grazie alla generosa produzione di acetati ed esteri. Per analoghi motivi, anche i vini rossi giovani e di pronta beva troveranno vantaggi tecnologici nell'elaborazione con questo ceppo. Il fattore killer e la capacità di produrre SO_2 rendono questo ceppo competitivo verso la microflora indigena, assicurando di operare in purezza e minimizzando i rischi di fermentazioni deviate. Date le ridotte esigenze nutrizionali, questo ceppo è anche indicato negli arresti o nelle fermentazioni stentate.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.
Colore: Giallo ocra chiaro.
Potere alcoligeno: 15% v/v
Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*
Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo
Temperatura ottimale: 13-30 °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. 106700 - 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.