

Blastosel Lambda

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS* ISOLATO E SELEZIONATO NELLA BORGOGNA, FRANCIA.

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

Caratteristiche fermentative

Lottima capacità di insediamento del lievito ne permette la dominanza sulla microflora indigena, inoltre è in grado di assicurare una fermentazione completa e regolare degli zuccheri. Si distingue per la bassa produzione di schiuma e la flebile produzione di acidità volatile. Possiede un'elevata resistenza all'alcol (17% v/v) ed un alto rendimento alcolico.

L'insieme di queste proprietà lo rendono idoneo alla cura degli arresti fermentativi e della presa di spuma.

Profilo aromatico

Blastosel Lambda si caratterizza per l'assenza di rilascio di composti solforati, per la debole produzione di alcoli superiori, per l'esaltazione dei caratteri varietali.

Situazioni enologiche suggerite

Blastosel Lambda è un ceppo destinato alla vinificazione di varietà di uve rosse qualora si vogliono sottolineare le note varietali delle stesse. Per le sue caratteristiche fermentative esso può trovare impiego in situazioni difficili garantendo la dominanza e conseguentemente la certezza dei risultati. Sui polifenoli il suo comportamento è neutrale pertanto il suo impiego andrà associato a tecniche di vinificazione idonee. Si consiglia il suo impiego in varietà d'uva tipo: Marzemino, Lambrusco, Schiava, Teroldego, Lagrain, Carmenere, Malbec, Syrah.

È idoneo anche all'impiego nella presa di spuma in autoclave o nella cura degli arresti fermentativi dove si vogliono sfruttare le sue peculiarità di eccellente fermentatore.

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. 106815 - 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.