

# Blastosel P346

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS*

LIEVITO SELEZIONATO PER VINI FRESCHI, FRUTTATI E PER LA PRESA DI SPUMA

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

Blastosel P346 è un ceppo selezionato per l'elaborazione di vini bianchi e rosati varietali dal grande spessore aromatico. Particolarmente indicato per l'elaborazione di spumanti "Charmat" (Martinotti).

## Proprietà sensoriali

Blastosel P346 è un lievito consigliato per la produzione di grandi vini bianchi. Grazie ad una intensa attività  $\beta$ -lilasica e  $\beta$ -glicosidasica è in grado di liberare aromi di frutta fresca (agrumi, mela e pera) e fiori bianchi.

Fermentazioni in presenza di precursori aromatici e di azoto organico, Blastosel P346 è in grado di sviluppare un alta quantità di aromi di frutta bianca e frutta esotica che si integrano nel corredo aromatico del vino. Gusto equilibrato e minerale. Particolarmente indicato per la rifermentazione in autoclave di mosti atti alla produzione di Prosecco.

## Proprietà enologiche

Produzione di acidità volatile: bassa  
Produzione di  $H_2S$ : bassa  
Produzione di  $SO_2$ : bassa  
Produzione di glicerolo: media  
Fabbisogno d'azoto medio basso a seconda degli obiettivi enologici.

## Caratteristiche microbiologiche

Fase di latenza breve  
Velocità di fermentazione: elevata  
Tolleranza all'alcol verificata 14,5% v/v  
Resistenza alla  $SO_2$ : (30 mg/l di solforosa libera)  
Temperatura di fermentazione 10 – 18 °C

## Applicazioni

Vini bianchi e rosati.  
Particolarmente indicato per la preparazione di vini base e per la successiva presa di spuma.

## Composizione

Lievito *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*, E491.

## Caratteristiche

Fase di latenza breve  
Velocità di fermentazione: elevata  
Tolleranza all'alcol verificata 14,5% v/v  
Temperatura di fermentazione 10 – 18 °C

## Dosaggio

Vini base: 10-20 g/hl  
Presa di spuma: 10-20 g/hl  
Usare la dose maggiore per ridurre i tempi di latenza.

## Modalità d'impiego

Dissolvere in un volume di acqua 10 volte il peso del lievito, mescolare dolcemente ed accuratamente. La temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 37-39°C.  
Lasciare riposare per 20 minuti e mescolare dolcemente.  
Aggiungere la sospensione al mosto prima di riempire la vasca.  
Evitare sbalzi di temperatura superiori ai 10°C.  
Agevolare l'omogeneizzazione del lievito all'interno della vasca o dell'autoclave.

## Conservazione

Confezione chiusa: conservare il luogo fresco e asciutto.  
Confezione aperta: richiudere accuratamente e consumare nel più breve tempo possibile.

## Consigli di utilizzo

Al fine di ottimizzare le caratteristiche di Blastosel P346 è consigliabile il suo impiego a temperature medio basse ed in mosti con NTU inferiore a 80 (60-100 consigliato). Inoltre impiegare Ecobiol Pied de Cuve durante la reidratazione del lievito per ottimizzare la vitalità soprattutto in mosti ad alto grado alcolico o durante la presa di spuma. Aggiungere all' inoculo Activit 0, nutriente che apporta aminoacidi e tiamina oppure Ecobiol Perlage. Valutare a seconda delle condizioni l'impiego di azoto minerale (MinVit o FosfoVit+). Ad 1/3 della fermentazione aggiunge Activit per favorire una completa chiusura.

## Confezioni

Cod. 106720 - confezioni da 500 g sottovuoto in scatole da 10 kg



**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.