

Blastosel VS

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE R.F. BAYANUS* ISOLATO DA MOSTI AD ELEVATO TENORE ZUCCHERINO.

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

Caratteristiche fermentative

Avvio non rapidissimo, ma con buona progressione e rapida e completa chiusura, capacità di fermentare fino ad alte gradazioni (oltre 15% v/v), scarsamente influenzato dalla disponibilità di APA di cui lascia un valore residuale contenuto, poco influenzato dalla bassa temperatura, minima acidità volatile, elevata produzione di glicerina, limitato produttore di acetaldeide, basso malico residuale.

Profilo aromatico

Buona ed equilibrata somma acetati/esteri (note fruttate) con evidenza degli acetati, elevata saturazione nel rosso e buona tonalità nel giallo, grande equilibrio cromatico, frazione tannica ed antociani nella media.

Situazioni enologiche suggerite

L'andamento fermentativo molto progressivo di Blastosel VS si caratterizza, tra l'altro, per un'acidità volatile molto ridotta, un elevato livello di glicerina, ottimo l'equilibrio cromatico sia su vini rossi che rosati. Le caratteristiche di Blastosel VS sono ottimali nella elaborazione di vini rossi e rosati che affianchino ad una viva e squillante nota cromatica la freschezza e le note fruttate tipiche dei prodotti giovani di pronta beva. L'elevato potere alcoligeno rende questo ceppo ideale per la lavorazione di uve particolarmente ricche di zucchero e per ottenere vini ad elevata gradazione alcolica. Le caratteristiche tecnologiche di Blastosel VS permettono l'impiego anche nella riattivazione di fermentazioni lente e nella ripresa di quelle arrestate, specie se la gradazione alcolica raggiunta è già elevata.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

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 10 volumi di acqua alla temperatura di 40 °C circa, mescolare bene e attendere che l'idratazione sia completata (massimo 30 minuti). Per una prestazione ottimale, si consiglia di aggiungere nella medesima proporzione il nutriente Ecobiol Pied de Cuve.

Mescolare nuovamente e aggiungere la sospensione alla massa da fermentare.

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. 107200 - 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.