

Blastosel FR 95

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPODISACCHAROMYCESCEREVISIAEISOLATOESELEZIONATONELLAVALLEDELLALOIRA,FRANCIA.

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

Non contiene allergeni.

Caratteristiche fermentative

Avvio regolare con rapida chiusura, capacità di fermentare fino ad alte gradazioni, scarsamente influenzato dal livello dei nutrienti (APA) e dalla bassa temperatura, medio produttore di composti che legano la SO₂ (minimizabile con una adeguata dotazione di tiamina), ridotti zuccheri residui, moderato produttore di acidità volatile, medio-basso malico residuale.

Profilo aromatico

Buona somma acetati/esteri (note fruttate) con elevatissimi acetati, importante dotazione di alcol betafeniletico (nota di rosa) e di propanolo, minimi vinilfenoli e metionolo sotto la soglia di percezione.

Profilo cromatico

Media presenza di flavonoidi totali, medio-alta dotazione in tannini e antociani, all'analisi tristimolare presenta una dotazione equilibrata delle tre componenti, ai parametri tradizionali l'intensità colorante è medio-bassa correlata ad una nuance medio-alta.

Situazioni enologiche suggerite

Blastosel FR 95 è un ceppo che mostra un'ottima cinetica fermentativa anche in condizioni di basse temperature e di elevato grado alcolico, il profilo aromatico si presenta particolarmente ricco e complesso con le note fruttate in grande evidenza completato con significativi sentori di rosa. Blastosel FR 95 si presenta come un ceppo di grande personalità e particolarmente vocato nella elaborazione di vini bianchi, giovani, fruttati e di pronta beva. La produzione particolarmente abbondante di acetati risulta anche interessante nelle preparazione dei rosati che risulteranno particolarmente freschi e piacevolmente fruttati. Da evidenziare la capacità di questo ceppo di sviluppare elevate note fruttate anche in condizioni tecnologiche non ottimali, sia come controllo della temperatura che della torbidità del mosto, ma anche partendo da vitigni tipicamente neutri.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 12-30 °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. 106680 - pacchetti da 500 g sottovuoto

Cod. 106685 - 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