

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 β -lasi e β -glicosidasi 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 O, 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

