

Blastosel Terroir

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* R.F. BAYANUS ISOLATO E SELEZIONANO NELLA ZONA DELLA CHAMPAGNE.

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

Caratteristiche fermentative

Avvio graduale con buona progressione, rapida e completa chiusura, capacità di fermentare fino ad alte gradazioni, di limitate esigenze nutrizionali, basso contenuto di APA residuale, moderatamente condizionato dalla bassa temperatura, acidità volatile bassa, buona dotazione di glicerina, trascurabile attività demalicante.

Profilo aromatico

Buona presenza di acetati, rimarchevole produzione di esteri (stabili nel tempo), buon patrimonio di alcol β -feniletilelico (nota floreale), medio produttore di alcoli superiori, vinilfenoli e metionolo sotto la soglia di percezione.

Profilo cromatico

Elevati flavonoidi totali sia come tannini che antociani, elevata intensità colorante e nuance sia nei rosati che nei rossi, all'analisi tristimolare la luminanza è contenuta con croma elevata (saturazione del rosso) e tonalità equilibrata (spostamento verso il giallo).

Situazioni enologiche suggerite

Blastosel Terroir è particolarmente indicato nell'elaborazione dei vini bianchi di qualità in quanto in grado di valorizzare le caratteristiche varietali delle uve di provenienza. Grazie alla limitata attività demalicante è, inoltre, raccomandato nella preparazione delle basi spumante. Quando impiegato in condizioni nutrizionali adeguate, Blastosel Terroir si è dimostrato in grado di generare un'apprezzabile complessità aromatica anche nell'elaborazione di vitigni neutri. Grazie alla rimarchevole produzione di glicerina, inoltre, questo ceppo offre prestazioni di rilievo anche per vini destinati ad un periodo di affinamento in legno.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

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 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. 106700 - pacchetti da 500 g sottovuoto