

Institut La Claire T73

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI SACCHAROMYCES CEREVISIAE ISOLATO NELLA ZONA DELL'ALICANTE E SELEZIONATO DALL'UNIVERSITÀ DI VALENCIA, SPAGNA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: limitatissimo produttore di vinilfenoli. Questo ceppo si caratterizza per un avvio di fermentazione particolarmente vigoroso, grazie alla resistenza agli stress osmotici, che gli consente di imporsi agevolmente sulla flora indigena, ha una chiusura regolare e senza esitazioni anche con gradazioni alcoliche elevate. Da evidenziare la spiccata attività demalicante di T73 che si traduce in vini morbidi e ben equilibrati.

Proprietà evolute

T73 si distingue per la grande produzione di note fruttate, l'elevato rapporto SO₂ libera/totale e per un livello di vinilfenoli particolarmente limitato. Nei vini rossi e rosati spicca la capacità di formare un elevato indice di flavonoidi totali, con una frazione tannica in evidenza, consentendo l'elaborazione di vini dalla stabile intensità colorante.

Per vini rossi e rosati

Date le caratteristiche complementari tra loro, T73 ha una grande flessibilità applicativa: oltre che piacevolmente fruttati, i vini rossi strutturati e aromatici risulteranno piacevolmente morbidi ed equilibrati grazie all'azione demalicante di questo ceppo. Ottimi risultati si ottengono per esempio con San-giovese, Dolcetto, Marzemino e Schiava, ma T73 si distingue anche per l'elaborazione di vini rossi destinati ad un lungo affinamento.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo oca chiaro.

Potere alcoligeno: 17% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 15-35 °C

Dosaggio

10-25 g/hl in fermentazione.

30-50 g/hl nei casi più difficili.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito, in idoneo recipiente sanitizzato, con almeno 10 volumi di acqua alla temperatura di circa 40 °C (da 30°C a 45°C). 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. Per una prestazione ottimale, si consiglia di aggiungere nella medesima proporzione il nutriente Ecobiol Pied de Cuve.

Nella spumantizzazione (rifermentazione) acclimatare i lieviti prima dell'inoculo.

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. 107306 - confezioni 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