

Institut La Claire VDP

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPODISACCHAROMYCESCEREVISIAER.F.BAYANUSISOLATOESELEZIONATONELLACHAMPAGNE,FRANCIA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: elevato produttore di acetati.

Selezionato per la sua criofilia e la sua elevata resistenza all'alcol, possiede una vigorosa attitudine fermentativa che, unita al carattere killer, gli consente di dominare il mezzo fermentando in purezza. Produce valori di acidità volatile molto contenuti associati ad un buon livello di glicerina e ad una elevata dotazione di acetati, esteri e alcoli superiori. Questo ceppo richiede dotazioni di APA medio-alte.

Proprietà evolute

Le sue già citate caratteristiche, rendono il lievito VDP idoneo alla produzione di vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave, così come al trattamento degli arresti di fermentazione. Per stimolare VDP alla produzione di un importante valore di acetati e ancor più di esteri, è necessario garantire una buona nutrizione azotata del mezzo. Si otterranno pertanto vini bianchi freschi dotati di una struttura aromatica fruttata e floreale.

Per vini bianchi spumanti e frizzanti

VDP esalta l'eleganza, la finezza, la struttura e la complessità aromatica in prima fermentazione a cui possono seguire presse di spuma rapide, pulite e complete anche operando a basse temperature e ad elevato grado alcolico. Prosecco, Durello, Pinot, ma anche Trebbiano e Garganega sono vitigni ideali per il VDP, che risulterà essere ottimo interprete ed esaltatore delle loro potenzialità organolettiche.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15,5% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 15-32 °C

Dosaggio

10-25 g/hl in fermentazione.

30-50 g/hl negli arresti fermentativi o 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.

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. 107332 - 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