

Institut La Claire C58

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* SELEZIONATO NELLA ZONA DELLA MOSELLA DALLA STAZIONE SPERIMENTALE DI TRIER, GERMANIA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: produttore di polisaccaridi e glicerina.

Questo ceppo si caratterizza per un tempo di latenza molto breve che, insieme al carattere killer, contribuisce a prendere rapidamente la dominanza sulla flora indigena. Pur senza particolari esigenze nutrizionali, C58 fornisce i migliori riscontri qualitativi con almeno 200 mg/l di APA, chiudendo senza esitazioni la fermentazione anche con grado alcolico elevato.

Proprietà evolute

La generosa produzione di esteri e di alcol β -feniletilico dimostrano che C58 tende a fornire vini dall'aroma fruttato evoluto e stabile nel tempo; nei vini rossi i flavonoidi totali sono molto elevati con gli antociani in evidenza, l'intensità colorante è molto importante così come i polisaccaridi e la glicerina.

Si ottiene quindi una maggiore stabilità della materia colorante fin dalle prime fasi di maturazione oltre ovviamente a conferire importanti caratteristiche di corposità e morbidezza al prodotto finito.

Per vini rossi di pregio

Le caratteristiche di C58 sono particolarmente adatte alla vinificazione di uve rosse di grande potenzialità e con buona struttura fenolica. Bassa astringenza, ottima struttura e morbidezza, buon corredo di polisaccaridi abbinati a note di sottobosco e frutti rossi, sono le potenzialità che questo ceppo esalta dai vitigni a bacca rossa.

Ottimi risultati si ottengono nella vinificazione di vini di grande potenza quali Barolo, Barbaresco, Brunello, Amaro, Chianti e Primitivo, ma anche con Nero d'Avola e Merlot.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 16% 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 negli arresti fermentativi o nei casi più difficili.

Modalità d'impiego

Reidratare il lievito, in idoneo recipiente sanizzato, con almeno 10 vol. 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.

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. 107271 - 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



Le informazioni contenute in questa pubblicazione sono state verificate e ritenute corrette alla data di stampa. Perdomini-IOC S.p.A. si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso.