

Institut La Claire CGC62

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* ISOLATO E SELEZIONATO NELLA ZONA DI COGNAC, FRANCIA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: bassissimo produttore di acidità volatile.

CGC62 si caratterizza per uno sviluppo di acidità volatile molto contenuto anche nella vinificazione di mosti limpidi o ad alta gradazione potenziale; grazie ad un avvio vigoroso e all'attività killer, genera fermentazioni decise, regolari e complete anche a basse temperature.

Proprietà evolute

Una buona nutrizione azotata, oltre a garantire una fermentazione regolare, stimola CGC62 alla produzione di un importante livello di acetati e ancor più di esteri rendendolo particolarmente indicato per i vini bianchi freschi nei quali si ricerchi una struttura aromatica fruttata e floreale.

La resistenza alle basse temperature e all'alto grado alcolico fanno di CGC62 un candidato ideale anche nelle rifermentazioni.

Per vini bianchi freschi

L'apporto aromatico di CGC62 rispetta la tipicità del vitigno d'origine amplificandola e completandola, mostra inoltre grande personalità anche nell'elaborazione dei vini novelli evidenziandone le note fruttate e la freschezza. Verdicchio, Trebbiano, Cortese, Garganega, Frascati, ma anche Nosiola, Lagrain e rosati, tipo il Negroamaro, troveranno in CGC62 un ottimo interprete delle potenzialità di queste uve.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 14% v/v

Conta vitale: > 10mld. cellule vive/grammo

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

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 sanificato, 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.

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. 107326 - confezioni da 500 g sottovuoto

Cod. 107330 - confezioni da 10 kg 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.