

Institut La Claire EM2

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* ISOLATO E SELEZIONATO DALLA MASSEY UNIVERSITY, NUOVA ZELANDA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: elevato produttore di polisaccaridi. EM2 è un ceppo varietale, dispone quindi di un corredo enzimatico in grado di liberare ed esaltare i componenti aromatici terpenici varietali di ciascun vitigno, con fermentazioni regolari caratterizzate da un'elevata percentuale di SO₂ libera, bassa acetaldeide e acidità volatile. Grazie alla liberazione di polisaccaridi contribuisce a conferire rotondità e morbidezza ai vini elaborati.

Proprietà evolute

Il quadro aromatico di EM2 si caratterizza per una positiva ed interessante nota di tipo riduttivo che ricorda il Sauvignon, inoltre ha le caratteristiche ideali per elaborare vini bianchi d'alta gamma anche affinati o fermentati in barrique, i quali troveranno esaltate le loro caratteristiche varietali grazie alle note di fruttato e floreale stimulate da questo ceppo. Grazie alla liberazione di polisaccaridi, nelle vinificazioni in rosso contribuisce alla stabilizzazione del colore con buona intensità colorante e nuance. Il ceppo gradisce una buona dotazione in azoto prontamente assimilabile.

Per vini bianchi varietali e non solo

Date le caratteristiche specifiche, EM2 trova la sua vocazione naturale nell'elaborazione di vini bianchi importanti e strutturati quali Sauvignon, Chardonnay, Vermentino, Pinot Grigio, ma anche Fiano, Müller-Thurgau e Malvasia. La rotondità, la morbidezza e la stabilità del colore derivate dai polisaccaridi, rendono questo ceppo anche molto interessante per vini rossi quali Valpolicella, Teroldego e Cabernet Franc.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 15-30 °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 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. 107291 - 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.