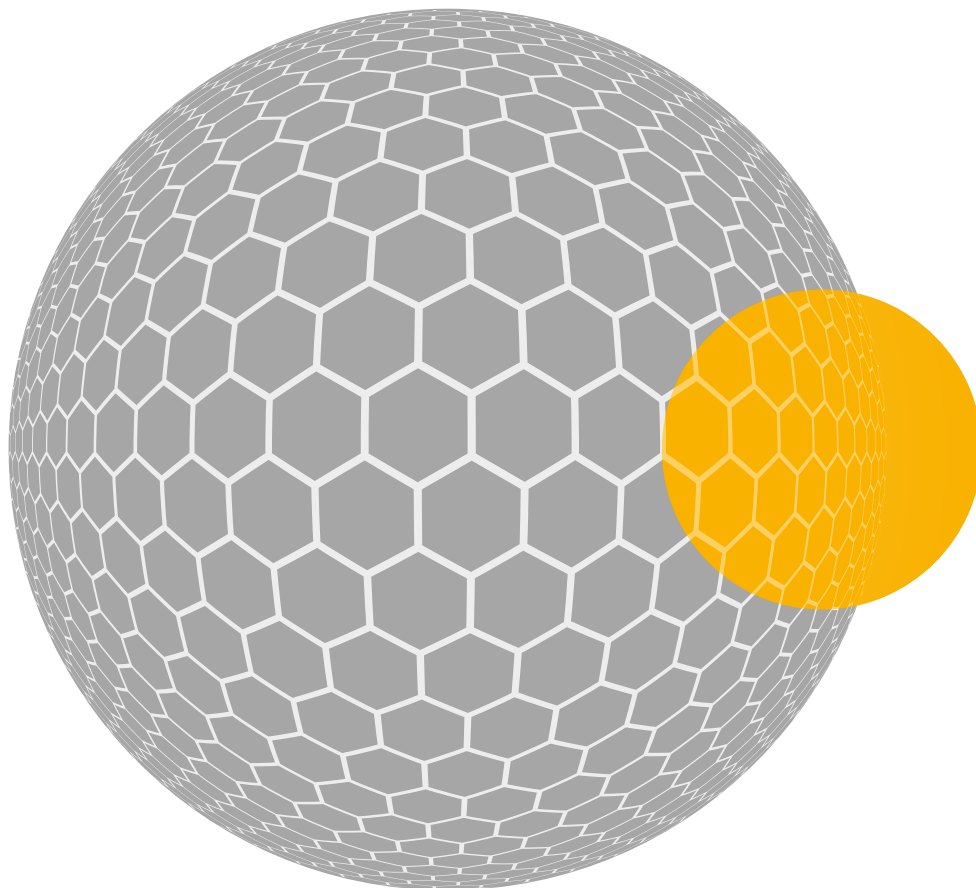
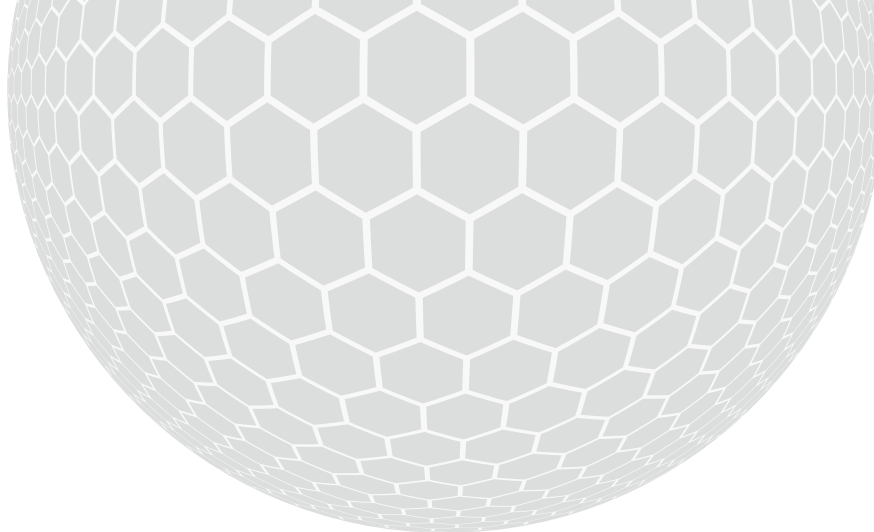


GAMMA BLASTOSEL

Lieviti enologici Blastosel



Differenti come le tue esigenze
Sicurezza Fermentativa e Qualità Aromatica



I lieviti e la fermentazione

Nei primi stadi della fermentazione alcolica i lieviti indigeni provenienti dall'uva, perlopiù appartenenti ai generi non-*Saccharomyces*, si sviluppano rapidamente, per poi sparire, a causa della scarsa resistenza all'alcool, lasciando spazio ai lieviti *Saccharomyces*, che per le proprie caratteristiche prevalgono dominando lo spazio.

Molti pensano che il lievito naturale caratterizzi il vino in quanto espressione del *terroir*. Tuttavia, a causa della produzione di alcoli superiori, acetati e composti fenolici prodotti dai lieviti indigeni, i vini tendono spesso ad un'uniformità, perdendo i caratteri distintivi dell'uva e del *terroir*. In molti casi infatti è stato riscontrato che le fermentazioni spontanee tendono ad appiattire i vini, i quali perdono conseguentemente le proprie caratteristiche tipiche del territorio e tendono ad assomigliarsi tra di loro.

L'inoculo nei mosti di lieviti selezionati appartenenti al genere *Saccharomyces*, fa sì che questi prevalgano sui lieviti indigeni occupando velocemente lo spazio e prendendo quindi il sopravvento. I lieviti indigeni tutta-

via, un'eterogenea varietà di ceppi in competizione una sull'altra, rimangono vitali fintantoché le condizioni del mosto lo consentano. Ecco quindi che l'impiego di lieviti selezionati in enologia garantisce un avvio rapido della fermentazione alcolica e consente di limitare l'uso di solfiti senza rischiare l'ossidazione precoce dei mosti.

Il grande vantaggio nell'utilizzare lieviti selezionati oltre a quelli sopra descritti, è quello di poter avviare fermentazioni controllate grazie al fatto che, di ogni ceppo specifico si conosce la propria carta d'identità dalla quale si possono avere informazioni preziose per un avvio ed una conduzione ottimale della fermentazione alcolica. L'alcool tolleranza, il range di temperatura di fermentazione ideale, le esigenze nutrizionali, il contributo aromatico apportato sono elementi fondamentali che consentono all'enologo di poter scegliere il ceppo da utilizzare in base al tipo di vino che si vuole ottenere.

Questo consente di ottenere risultati più sicuri e ripetibili, evitando la produzione di composti indesiderati ed eventuali arresti fermentativi.

Lieviti Blastosel per vini bianchi

Blastosel FR95



15% v/v



13-22 °C



basso

Per vini bianchi dal carattere deciso, fruttati e di pronta beva, dove si vuole arricchire il corredo aromatico con aromi perfettamente integrati nel patrimonio naturale del vitigno.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Blastosel White Feel



14,5% v/v



15-24 °C



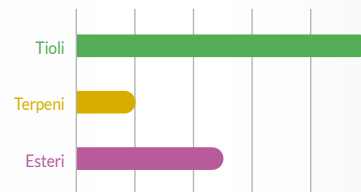
basso

Lievito per vini bianchi e rosati per conferire aromi di frutta esotica persistenti e decisi. Eleganti note di frutta fresca perfettamente integrate.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Blastosel P346



14,5% v/v



10-18 °C



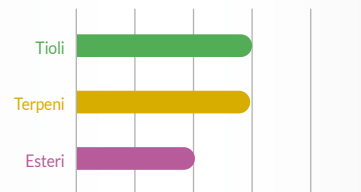
medio

Lievito per la fermentazione di vini bianchi aromatici. Ottimo per la produzione di spumanti *Charmat* aromatici e freschi (agrumi, fiori bianchi). Fermentazione regolare sicura anche in condizioni di basse temperature.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Blastosel Delta



18% v/v



14-32 °C



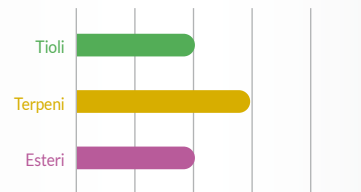
basso

Caratterizzato da una regolare e rapida velocità e pulizia di fermentazione anche nelle situazioni più difficili.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Lieviti Blastosel per vini rossi

Blastosel Grand Cru



17,5% v/v



20-30 °C



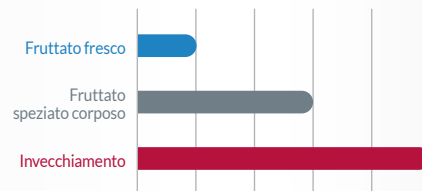
medio basso

Per vini rossi importanti, dove si vogliono sviluppare aromi intensi (speziati e fruttati in genere), non produce aromi solforati.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Blastosel Delice



15,5% v/v



18-32 °C



medio alto

Lievito per vini rossi al alto rilascio di polisaccaridi e mannoproteine adatto per vini complessi e di alta gamma, inoltre è caratterizzato da un profilo aromatico speziato complesso.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



Blastosel Lambda



17,5% v/v



16-30 °C



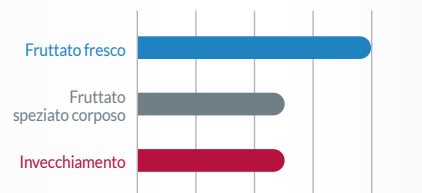
medio basso

Lievito per la vinificazione in rosso qualora si vogliono esaltare le note varietali, fruttato fresco.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto

CONTRIBUTO AROMATICO



LEGENDA



Tolleranza all'alcool



Temperatura di fermentazione



Fabbisogno nutrizionale

Lievito enologico per vini bianchi, rossi e rosati.

Blastosel Horizon



14,5% v/v



15-30 °C



medio

Ceppo selezionato per la sua forte capacità fermentativa e di predominanza, per vini bianchi, rossi e rosati.

Formati:

- pacchetti da 500 g sottovuoto
- scatole da 10 kg sottovuoto

● Lieviti Blastosel per vini rosè

La vinificazione in rosato è un processo delicato che richiede massima cura nell'eseguire le operazioni da protocollo dove le temperature di fermentazione devono essere contenute. Il lievito dovrà quindi garantire una criofilità (adattamento al freddo) criterio di scelta fondamentale per questa tipologia di starter.

I lieviti Blastosel indicati per la vinificazione in rosato sono:

- **Blastosel FR95**
- **Blastosel P346**
- **Blastosel WhiteFeel**

● La spumantizzazione con Blastosel P346

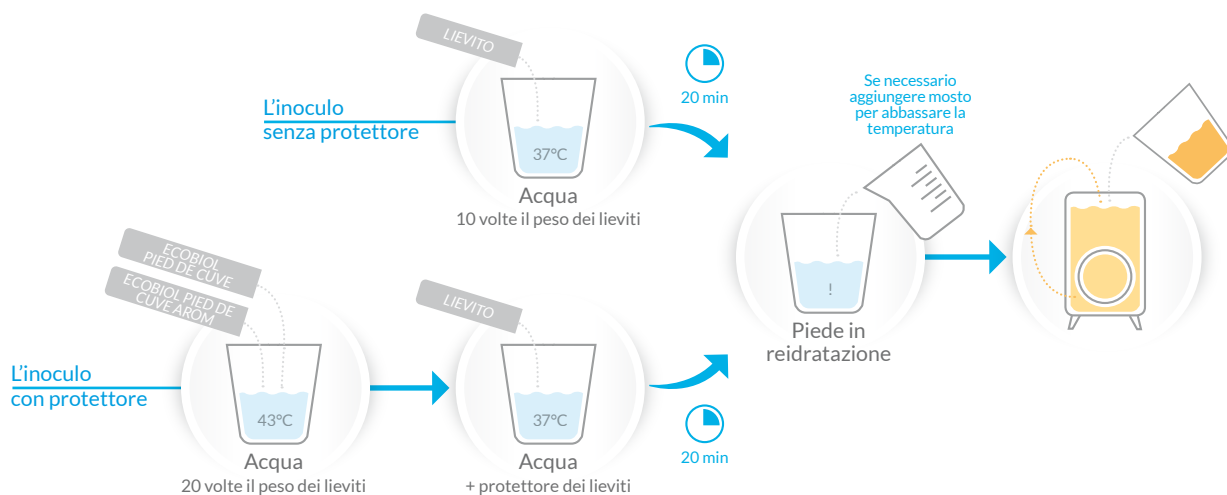
Indicato per la preparazione del *Pied de Cuve* per la Pressa di Spuma, **Blastosel P346** è un ceppo ideale per l'avviamento in autoclave della fermentazione secondaria nel Metodo *Charmat*.

Blastosel P346 è in grado di sviluppare un'elevata quantità di aromi di frutta bianca e frutta esotica, per un gusto equilibrato e minerale.

👇 PROTOCOLLO DI REIDRATAZIONE DEI LIEVITI BLASTOSEL

Per un'ottimale espressione tecnico aromatica dei lieviti Blastosel consigliamo, durante la fase di reidratazione, i prodotti **Ecobiol Pied de Cuve** ed **Ecobiol Pied de Cuve Arom** secondo il protocollo descritto in fig.1.

fig.1



Inoculare subito, al riempimento della vasca. Non superare 10 °C fra i diversi passaggi.

L'intera preparazione non deve superare i 45 minuti. Non utilizzare mosto per la reidratazione del lievito.

Blastosel

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2
37036 S. Martino B.A. (VR) Italy
Tel. +39 045 8788611 r.a.
info@perdomini-ioc.com
perdomini-ioc.com



Biotechnologie, coadiuvanti, detergenti e filtrazione per l'enologia