

Institut La Claire eXtase

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* SELEZIONATO SU UVE SAUVIGNON BLANC NELLA REGIONE VITICOLA DI BORDEAUX

Applicazioni enologiche

Ceppe di lievito specifico per l'esaltazione degli aromi tiolici e degli esteri-acetati nei vini bianchi.

Profilo aromatico

Il ceppo di lievito la Calire Extase si caratterizza per la capacità di conferire una forte intensità aromatica delle note agrumate in particolare, che conferiscono una piacevole freschezza olfattiva e gustativa.

Con un'adeguata nutrizione azotata e conducendo la fermentazione a basse temperature (16°C), è favorito lo sviluppo di un profilo aromatico fruttato (esteri-acetati), se invece la fermentazione alcolica è condotta a temperature mediamente più elevate, è favorito lo sviluppo di aromi tiolici e agrumati molto intensi.

L'intensità aromatica conferita da La Claire Extase raggiunge il massimo livello qualora i mosti presentino una buona pulizia (<100 NTU).

Fermentazioni regolari

La Claire Extase si caratterizza anche per la capacità di condurre le fermentazioni in maniera regolare, senza rallentamenti o difficoltà fermentative.

Conformità legislativa

Conforme al Reg. UE 2019/934 - Conforme al codice enologico internazionale - Non derivante da organismi geneticamente modificati - Non contiene nanoparticelle e non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti - Prodotto ammesso per la produzione di vino biologico secondo normativa vigente - Non contiene allergeni.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Tolleranza all'alcol: 14,5 % v/v

Conta vitale: > 10mld. cellule vive/grammo

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Temperatura ottimale: 13-20 °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 Arome.

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. 107296 - 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