

Institut La Claire SP665

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPODISACCHAROMYCESCEREVISIAER.F.BAYANUSISOLATOESELEZIONATONELLACHAMPAGNE,FRANCIA.

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: elevato produttore di acetati.

Questo ceppo è stato selezionato appositamente per l'attitudine fermentativa vigorosa e con caratteristiche killer che gli consentono di operare in purezza dominando il mezzo, senza temere la bassa temperatura e l'elevato grado alcolico. Acidità volatile molto contenuta, buon livello di glicerina, elevata produzione di acetati, esteri e alcoli superiori completano il profilo di un ceppo di forte personalità. È un ceppo che non necessita di elevate dotazioni di APA.

Proprietà evolute

Le sue caratteristiche, tra cui la criofilia e la resistenza all'alcol, rendono il lievito SP665 adatto alla produzione di vini spumanti di alta qualità sia con metodo classico sia con rifermentazione in autoclave. Le ridotte esigenze nutrizionali e l'elevato potere alcoligeno lo rendono inoltre ideale anche nel trattamento degli arresti di fermentazione.

Per vini bianchi spumanti e frizzanti

Eleganza, finezza, struttura e complessità aromatica sono le caratteristiche organolettiche esaltate da SP665 in prima fermentazione cui possono seguire prese di spuma rapide, pulite e complete anche con basse temperature ed elevato grado alcolico. Prosecco, Durello, Pinot, ma anche Vernaccia e Ribolla sono vini che troveranno in SP665 un esaltatore delle loro potenzialità organolettiche naturali.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 18% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae* r.f. *bayanus*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 10-30 °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. 107311 - 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