

# Institut La Claire Varietal Touch

LIEVITO SECCO ATTIVO. CEPPO DI SACCHAROMYCES CEREVISIAE ISOLATO NELLA REGIONE DI MARLBOROUGH, NUOVA ZELANDA.

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

## Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: bassa produzione di acido solfidrico e caratteristica unica di rilevabilità del varietale. Varietal Touch è caratterizzato da una fase di latenza breve associata ad una velocità di fermentazione moderata. Tollera le basse temperature ed è moderatamente esigente in azoto (i migliori risultati si ottengono apportando azoto organico con Activit O, 20 g/hl all'inoculo del lievito).

## Proprietà evolute

Date le sue caratteristiche genotipiche, Varietal Touch è il ceppo di eccellenza per l'espressione varietale. Varietal Touch è in grado di rilevare le note aromatiche tipiche del vitigno grazie al suo corredo enzimatico in grado di liberare gli aromi sottoforma di precursori, inoltre grazie alla bassa produzione di acido solfidrico il profilo aromatico viene espresso nel suo complesso. Varietal Touch non è caratterizzato per l'espressione amilica e/o di note fermentative in generale.

## Per vini bianchi varietali e non solo

Date le caratteristiche specifiche, Varietal Touch trova la sua vocazione naturale nell'elaborazione di vini bianchi importanti e strutturati quali Colombard, Sauvignon blanc, Tokaji, Grenache blanc, Pinot blanc, Friulano, Malvasia bianca, Sémillon, Sylvaner, Traminer aromatico, Müller Thurgau, Vermentino e Pinot Grigio.

## Composizione

Lievito, E491.

## Caratteristiche

Aspetto: Bastoncelli.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: 15% v/v

Classificazione: *Saccharomyces cerevisiae*

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 14-22 °C

## Dosaggio

10-25 g/hl in fermentazione.

40 g/hl 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 Arom. 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 45 min.). Dopo l'apertura, è consigliabile usare subito tutto il contenuto della confezione.

## Confezioni

Cod. 107280 - confezioni da 500 g sottovuoto

