

Institut La Claire eXtreme

LIEVITO SECCO ATTIVO

CEPPO DI SACCHAROMYCES CEREVISIAE ISOLATO NELLA ZONA DELLA NAPA VALLEY, CALIFORNIA

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

Proprietà enologiche

Caratteristica particolare: lievito selezionato per la propria attitudine ad attuare fermentazioni di mosti con alto grado zuccherino destinati alla realizzazione di vini di pregio ad alta gradazione alcolica (Amarone, Primitivo, Grenache...) con una limitata produzione di acidità volatile. Questo ceppo si caratterizza per un avvio di fermentazione particolarmente vigoroso, grazie alla resistenza agli stress osmotici, che gli consente di imporsi agevolmente sulla flora indigena, con una chiusura regolare e senza esitazioni anche in ambienti difficili come quelli in cui si sviluppano gradazioni alcoliche elevate. L'attitudine specifica di La Claire eXtreme a metabolizzare il fruttosio in vini di pregio destinati a tenori alcolici elevati, ne fa il lievito ideale per le fermentazioni di mosti ad alto potenziale.

Proprietà evolute

La Claire eXtreme si distingue per una spiccata attitudine alla produzione di eleganti e persistenti aromi di frutta rossa matura e confettura, accompagnati da note di frutta secca e note speziate che si armonizzano con il volume che deriva dall'alta produzione di polisaccaridi in fermentazione. Questo ceppo di lievito ha inoltre la capacità di favorire la polimerizzazione dei tannini e di consentire l'elaborazione di vini con un'intensità colorante stabile.

Ceppo che favorisce la fermentazione malolattica

Molteplici prove di vinificazione effettuate dal gruppo IOC in laboratorio e in cantina, hanno messo in evidenza un'ottima attitudine di La Claire eXtreme ad interagire positivamente con i batteri malolattici per un avvio di una fermentazione malolattica ottimale in vini di alta gamma.

Composizione

Lievito, E491.

Caratteristiche

Aspetto: Bastoncini.

Colore: Giallo ocra chiaro.

Potere alcoligeno: >17.5% v/v

Classificazione: Saccharomyces cerevisiae

Conta vitale: > 10 mld. cellule vive/grammo

Temperatura ottimale: 15-35 °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 volumi 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.

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. 107295 – 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