

Lievito naturale selezionato da *INTER RHÔNE* specifico per il vitigno Grenache.



--- CAMPO DI APPLICAZIONE ---

VITILEVURE GRENACHE è stato selezionato per la sua capacità di rivelare gli aromi del vitigno Grenache.

I vini ottenuti sono giudicati più complessi e rispettosi della tipicità del vitigno, grazie alle note speziate, floreali (iris), frutti cotti e ginepro.

Le spiccate proprietà aromatiche, associate alle buone capacità fermentative e all'attitudine a produrre vini a forte intensità colorante di questo ceppo sono particolarmente adatte ai vini rossi e rosati della Côtes du Rhône (in maggioranza ottenuti da vitigno Grenache).

--- PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE ---

- **Specie:** *Saccharomyces cerevisiae* (var *cerevisiae*).
- **Fattore killer:** neutro. Il ceppo domina molto bene fin dal momento dell'inoculo. (confermato sul 100% dei controlli di dominanza effettuati).
- **Resistenza all'alcol:** fino a 16% Vol. Tuttavia, per mosti di grado potenziale superiore a 13%, si consiglia di regolare la temperatura a 18-20°C e di apportare un nutriente azotato complesso e ossigeno nei momenti opportuni.
- **Cinetica di fermentazione:** regolare e completa.
- **Produzione di SO₂:** molto bassa.
- **Produzione di H₂S:** bassa
- **Produzione di schiuma:** bassa.
- **Produzione di acidità volatile:** Bassa, da 0,1 g/L a 0,2 g/L (H₂SO₄) in mosto
- **Esigenze nutrizionali:** necessità di azoto assimilabile moderata. Si raccomanda di fare aggiunte sistematiche di ossigeno e di un nutriente azotato complesso per i mosti con grado alcolico potenziale > 13% vol.
- Buona compatibilità con la fermentazione malolattica.

GRENACHE™

LEVURE®

VITI

--- DOSE D'IMPIEGO ---

Dose indicativa: 20 g/hL

--- CONSIGLI DI UTILIZZO ---

- Reidratare i lieviti selezionati in un volume d'acqua pari a 10 volte il loro peso ad una temperatura di 35-37°C in un contenitore pulito.
- Mescolare delicatamente e lasciar reidratare 20 minuti.
- Acclimatare il lievito alla temperatura della vasca aggiungendo progressivamente del mosto: la differenza di temperatura tra il mosto e il lievito reidratato non deve essere superiore a 10°C.
- Incorporare il lievito al mosto con un rimontaggio di omogeneizzazione.
- La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
- E' sconsigliata la reidratazione in mosto.

--- CONFEZIONI ---

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 0.5 kg in cartoni da 10 kg (20 x 0.5 kg).

--- CONSERVAZIONE ---

Conservare in ambiente fresco e protetto fino a 4 anni nella confezione originale integra. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

Prodotto da Danstar, distribuito da:



Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse non devono comunque essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.